

Univerzita Karlova v Praze

Přírodovědecká fakulta

katedra sociální geografie a regionálního rozvoje

studijní program: Geografie

studijní obor: Regionální a politická geografie



Bc. Štěpán Strnadel

ROLE STRAVOVÁNÍ PŘI FORMOVÁNÍ UDRŽITELNÉHO POTRAVINOVÉHO SYSTÉMU

POTENCIÁL ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

THE ROLE OF DIETS IN FORMATION OF
A SUSTAINABLE AGRO-FOOD SYSTEM
POTENTIAL OF SCHOOL FOOD

Diplomová práce

Praha: 2016

Vedoucí práce: doc. RNDr. Jana Spilková, PhD.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem závěrečnou práci zpracoval samostatně a že jsem uvedl všechny použité informační zdroje a literaturu. Tato práce ani její podstatná část nebyla předložena k získání jiného nebo stejného akademického titulu.

V Praze, 30. června 2016

Podpis:

Poděkování

Rád bych zde poděkoval v první řadě své školitelce doc. RNDr. Janě Spilkové, PhD., za její otevřenost, pohotovost a cenné rady, které mi byly velmi nápomocné. Děkuji rodině, přátelům i kolegům za jejich podporu a pochopení.

Abstrakt

Diplomová práce se zabývá problematikou udržitelného stravování a možnostmi prosazování udržitelných principů ve veřejném stravování. Představuje téma v širším kontextu environmentálních souvislostí, veřejného zdraví, historického vývoje, mezinárodních vlivů, významných teoretických přístupů a především základních faktorů ovlivňujících vývoj stravování v současném světě. Cílem je stanovit obecné principy udržitelného stravování, které jsou odvozeny na základě analýzy širokého spektra odborné literatury. Charakter práce je převážně rešeršní. Praktickou aplikací stanovených principů je otázka jejich využitelnosti ze strany veřejných institucí. V této souvislosti práce pojednává o potenciálu systému školního stravování v Česku. Výzkumnou otázkou jsou možnosti podpory spotřeby biopotravin pocházejících z místních zdrojů ve školním stravování, která byla analyzována na úrovni Česka. Základními zjištěními je problematická kombinace požadavků na kvalitu biopotravin v kombinaci s požadavkem upřednostnění lokálních potravin v kontextu objemu poptávky školního stravování. V obecné rovině je přínosem práce představení přístupu geografie jídla a nastínění možností dalšího výzkumu, které téma stravování naskýtá.

klíčová slova: udržitelné stravování, stravovací tranzice, potraviny, ekologické zemědělství, veřejné zdraví, školní stravování, veřejné nákupy

Abstract

This master thesis deals with the issue of sustainable diets and the potential of the promotion of sustainable principles in public food procurement. The theme is introduced in broader context of environment, public health, historical development, international influences, significant theoretical approaches and fundamental factors affecting current state of diets and nutrition. The aim of the thesis is to specify universal principles of sustainable diets, which were derived from critical review of scientific literature and other relevant texts. The character of this thesis is dominantly theoretical. Discussing the potential of applying the principles of sustainability from the side of public institutions is the main theme of the second part of the study. The research question is related to the possibilities of local organic food consumption in school food system in Czechia. Main results show problematic combination of the requirements for both organic and local food in the context of the volume of school food demand and relatively small local organic production. In general terms the contribution of this thesis is the introduction of the research issues of geography of food and presenting the possibilities of further research.

key words: sustainable diets, nutrition transition, food, organic agriculture, public health, school food, public procurement

Obsah

Abstrakt.....	4
Abstract.....	5
Obsah	6
1 Úvod.....	8
2 Výzkumné otázky a metodika.....	11
3 Věda o jídle	13
3.1 Geografie jídla.....	14
4 Determinanty stravovacího chování	16
5 Stravování v historické perspektivě.....	18
5.1 Předindustriální společnost	18
5.2 Moderní společnost	20
5.3 Globalizace.....	22
5.4 Zobecnění vývojových trendů.....	26
5.4.1 Koncept stravovací tranzice.....	28
6 Problematické aspekty globalizovaného potravinového systému.....	30
6.1 Problém nedostatku – hlad a podvýživa.....	32
6.2 Problém nadbytku – obezita.....	33
6.3 Environmentální krize	36
7 Výživa, stravování a potravinový systém v Česku	38
7.1 „Česká strava lidová“	38
7.2 Socialistický systém stravování	40
7.3 Stravování, výživa a zemědělství od roku 1990.....	41
8 Jídlo a udržitelnost	46
8.1 Stravování, společnost a životní prostředí – metody vyjádření dopadů.....	49
8.2 Udržitelné praktiky stravování a spotřeby potravin	52
8.2.1 Tradiční jídlo, místní potraviny a samozásobitelství	52
8.2.2 Systém ekologického zemědělství a spotřeba biopotravin	53
8.2.3 Snižování spotřeby živočišných produktů	56
8.2.4 „Jídlo z blízka“.....	57
9 Stát a potravinový systém	59
9.1 Zemědělská a potravinová politika	59
9.2 Výživa a veřejné zdraví.....	60
9.3 Veřejné stravování	61

10	Potenciál školního stravování	62
10.1	Školní stravování v mezinárodním srovnání	63
10.2	Současný stav školního stravování v Česku	65
10.3	Mapování projektů a iniciativ v oblasti školního stravování v Česku.....	68
10.4	Analýza dostupnosti místních biopotravin pro školní stravování	73
10.5	Zhodnocení školního stravování a jeho role.....	76
11	Závěr	78
	ZDROJE.....	81
	Další zdroje	90

1 Úvod

Stravování, způsob výživy, přeměna energie a její využití pro vlastní potřeby je fundamentální činností každého živého organismu. V dnešní konzumní společnosti se většina jedinců nemusí zabývat složitým obstaráváním jídla a jídlo vnímá především prostřednictvím jeho spotřeby. I tak platí, že jídlo je základní podmínkou života a utváří náš každodenní život. Avšak ani pro obyvatele ekonomicky vyspělé části světa ve 21. století neplatí, že by stravování širokých vrstev obyvatelstva bylo veskrze ideální. Rozhodl jsem se zpracovat tuto problematiku ve své práci, protože stravování je nejen jedním z hlavních faktorů ovlivňujících zdravotní stav obyvatelstva, ale zároveň je také produktem zemědělství – nejvýznamnější lidské aktivity, která utváří životní prostředí. *„Zemědělství má zásadní význam pro všechny společenské vědce, jednak protože jde o nejvíce běžnou a rozšířenou činnost, kterou lidé přímo interagují s přírodou, a také protože adekvátní produkce a spotřeba potravin se ukázala být rozhodující pro stabilitu uspořádání společnosti“* (Gregory a kol. 2009, s. 241).

Považuji za důležité studovat zemědělství, produkci potravin, jejich spotřebu a stravování ne jako oddělené jevy, ale jako navzájem propojené části jednoho celku – zemědělsko-potravinového systému. „Zemědělsko-potravinový systém¹“, někdy zkracován pouze na „potravinový systém²“, označuje široký soubor aktivit a vztahů určujících a ovlivňujících produkci potravin, jejich distribuci a spotřebu (Warf a kol. 2006, Gregory a kol. 2009). Rozhodování strávníků a spotřebitelů utváří a je zároveň utvářeno zemědělsko-potravinovým systémem (Warf a kol. 2006) a podílí se na charakteru vztahu člověka a přírody.

Od čistě fyziologických potřeb nasycení ovlivňují stravování faktory sociální, kulturní, ekonomické, politické a jiné. Sociokulturní kontext stravování je významný, jelikož stravování je jednou z nejvýznamnějších charakteristik naší identity, a je zároveň prvkem sociální diferenciaci. Existence nespočtu národních kuchyní, místních zvyklostí a tradic spojených se stravováním dokládá unikátní variabilitu lidského stravování. Regionální odlišnost a rozmanitost stravování je do značné míry environmentálně determinovaná, způsobena především odlišnými přírodními podmínkami různých lokalit, které odpradávná určovaly možnosti obstarávání potravy. Lokální soběstačnost tradičních

¹ *agro-food system*

² *food system*

sídel znamenala promyšlenou adaptaci zemědělství, zpracování a uchovávání jídla místním podmínkám. Dějiny stravování jsou neoddelitelně spjaty s dějinami zemědělství. Jeho vývoj ve smyslu kultivace rostlinných druhů a domestikace zvířat, který probíhal v různých částech světa odlišně, ovlivňoval možnosti výživy populací a byl nezbytnou podmínkou rozvoje civilizací. Stravování je přímým vyjádřením vztahu člověka a přírodního prostředí, který se vyvíjel od čisté závislosti člověka na přírodě v době lovců a sběračů, přes pozvolné přizpůsobování přírodního prostředí vlastním potřebám, prostřednictvím zemědělství a pozdějšího průmyslu, do dnešních dob, kdy se v důsledku nesmírné devastace původní přírody a přírodních zdrojů objevují snahy o nalezení harmoničtějšího vztahu ve smyslu dlouhodobé udržitelnosti.

Vedle vyjádření individuální identity je jídlo prvkem identity kolektivní – v průběhu času stravování a zvyklosti s ním spojené zakořenily v kultuře a došlo například k ustálení národních kuchyní (Trichopoulou a kol. 2007, Montanari 2006). Na vývoj stravování zásadní vliv společenské změny v důsledku průmyslové revoluce a globalizace, které znamenaly obrát ve vývoji od regionální specializace, ve smyslu vymanění se z omezení místních podmínek zemědělství. V období od konce 19. století tak docházelo nejprve v industrializovaných zemích k posunu od konzumace tradičních jídel vyprodukovaných v místních podmínkách ke spotřebě potravin nakoupených v tržním prostředí (Gerbens-Leenes, Nonhebel 2002; Oddy, Petráňová 2005). Pokroky v dopravních, skladovacích i komunikačních technologiích umožnily dostupnost potravin ze vzdálenějších oblastí. Efekt globalizace, projevující se intenzivně v uplynulých desetiletích, má na stravování významný vliv, který popisují někteří autoři jako trend ve zvětšování uniformity konzumovaných potravin, zjednodušování biologické rozmanitosti jejich původu, zánik některých tradičních zvyklostí i místních tradičních pokrmů napříč světovými regiony ve prospěch nových komerčních produktů (Trichopoulou a kol. 2007; Guyomard a kol. 2012). Zároveň stále platí, že rozmanitost jídla a pokrmů napříč kulturami světa je obrovská. Každá oblast má své jedinečné chutě a receptury, kterými se pyšní. Pro dnešní dobu poznamenanou globalizací je tak příznačné, že dochází k prolínání kultur, tedy i stravovacích. Globální města, charakteristická bohatou kulturní rozmanitostí poskytují svým obyvatelům širokou škálu způsobů, jak se nasytit. S jídlem je také spojen nesmírný emocionální náboj, který vyplývá z výše uvedených skutečností. Ne nadarmo tak někteří autoři přisuzují tématu jídla potenciál mediátoru širších společenských změn (Sage 2014).

Z pohledu sociální geografie není studium stravování, respektive stravovacích

návyků příliš frekventovaným objektem výzkumu. Z hlediska klasifikace věd spadá tato doména tradičně do oboru nutričních věd, zkoumajících vliv potravy na lidský organizmus. Sociální geografie, jako systémová věda nám přináší odlišný pohled na uvedenou problematiku. Zejména, zaměříme-li se na vztah člověka a přírodního prostředí, tedy jedno z tradičních témat geografie, může být studium stravování zajímavé, zhodnotíme-li komplexní vztah přírodního prostředí – zemědělství – stravování – společnosti, vývoj tohoto vztahu a jeho současnou povahu z hlediska dlouhodobé (ne)udržitelnosti.

Tematicky tato diplomová práce navazuje na mou předchozí bakalářskou práci *„Místní potraviny a trvale udržitelné zemědělství: příklad komunitou podporovaného zemědělství“* (Strnadel 2013), jejíž námětem bylo prokázat, jakým způsobem může konkrétní podoba alternativní potravinové sítě – komunitou podporované zemědělství – přispívat k rozvoji trvale udržitelného (ekologického) zemědělství. Při rozhovorech se zemědělci jsem tehdy dospěl k závěru, že klíčovým faktorem, ovlivňujícím jejich aktivitu je poptávka po jejich produktech. Rozhodl jsem se proto ve zvoleném tématu pokračovat, ale zaměřit pozornost na finální stádium potravinového řetězce, stravování. Stravování úzce souvisí se spotřebou potravin, ovšem platí, že ne všechno co sníme, musíme nakoupit a naopak. Při studiu tématu mne zaujal zvláštní druh spotřeby potravin – veřejné stravování. V systému veřejného stravování (alespoň v případě školního stravování v českém prostředí, kterým se práce zabývá hlouběji) hraje zásadní roli stát, který určuje nabídku především z pozice výživy a veřejného zdraví. Zároveň je v poslední době téma role tzv. „veřejných nákupů“³, tedy utváření nových vztahů mezi poptávkou (veřejný sektor) a produkcí potravin v zahraniční literatuře často zmiňovaným mechanismem podpory udržitelnosti, v prostředí Česka však nepříliš známým a podporovaným. Zajímala mě role veřejného sektoru ve vztahu k udržitelnosti – jaký je rozsah veřejného stravování, jeho role a potenciál prosazování udržitelného zemědělsko-potravinového systému? Jaké jsou bariéry? Hodně autorů vkládá naděje do rozvoje rozmanitých forem tzv. alternativních potravinových sítí (kam můžeme řadit např. farmářské trhy, komunitou podporované zemědělství, potravinová družstva, apod.), tedy zjednodušeně snahu podpořit místní producenty přímou cestou. Vedle toho je klíčové, jaké potraviny konzumujeme – tedy struktura stravování, která se neustále vyvíjí, podléhá mnoha módním či reklamním tlakům, v menší míře už odborným apelům. V souhrnu je tedy otázkou, jaká je role veřejného školního stravování, jeho potenciál a možnosti v kontextu komplexních kritérií udržitelného rozvoje.

³ *Public procurement*

2 Výzkumné otázky a metodika

Cílem samotné práce je identifikovat principy udržitelného stravování a zjistit potenciál jejich aplikace ve veřejném stravování. K tomuto účelu je nutné charakterizovat současný stav stravování ve vztahu k zemědělsko-potravinovému systému, základní faktory a zákonitosti ovlivňující jeho vývoj, stejně jako klíčové problémy současného vývoje. V samostatné kapitole jsou obecné trendy konfrontovány se specifickou situací českého vývoje a současné situace. Přínosem perspektivy sociální geografie je její systémová povaha – studium sociálněgeografických systémů leží v průniku zkoumání společenských a environmentálních struktur (HAMPL 1998). Zároveň umožňuje studovat prostorové aspekty a vazby, jejichž význam a rozsah v globalizovaném světě narůstá. Záměrem bylo postihnout komplexitu vzájemného vztahu produkce a spotřeby potravin, které se navzájem ovlivňují. Vzhledem ke zvolené tematice nebyl cílem klasický empirický výzkum, práce se zaměřovala na představení problematiky geografie jídla ve vztahu k výzvám udržitelného rozvoje, kritickou diskuzi představených argumentů, ujasnění konceptuálních vazeb a nastínění možností dalšího výzkumu. Z tohoto důvodu je předkládaná práce převážně rešeršního charakteru. Základní metodou při zpracování práce byla obsahová analýza dokumentů, která je „*systematickou procedurou pro zkoumání a hodnocení dokumentů*“ (Bowen 2009, s. 27). Tento přístup je metodou kvalitativního výzkumu a jeho aplikací lze dosáhnout bohatých popisů konkrétního fenoménu (Bowen 2009). Metoda analýzy dokumentů je založená na kritickém čtení, identifikaci relevantních informací a jejich následné interpretaci (Bowen 2009). Hlavními analyzovanými dokumenty byly odborné studie, publikace veřejných institucí i nevládních organizací. Na základě detailní analýzy odborné literatury byly následně navrženy obecné principy udržitelného stravování.

V praktické rovině se práce zabývá rolí veřejného sektoru – v kontextu řešeného tématu tedy především veřejného stravování. Dle Rentinga a Wiskerke (2010, s. 1909) v poslední době narůstá uvědomění o „*možnostech veřejného sektoru podporovat udržitelné způsoby zemědělské produkce a spotřeby potravin prostřednictvím změny strategie veřejných nákupů potravin*.“ Konkrétně se práce zaměřuje na systém školního stravování, jehož analýza doplňuje teoretickou část a snaží se ilustrovat potenciál školního stravování pro prosazování udržitelných mechanismů nejen z hlediska vlivu na výživu, ale i možností podpory udržitelných forem zemědělské produkce. Výběr tohoto tématu

vyplýval z předchozího teoretického pojednání. Dalšími důvody byl charakter cílové skupiny, kterou je nejmladší generace, jejíž stravovací návyky a postoje k jídlu se v mladém věku utvářejí, široký rozsah systému školního stravování, jehož nastavení má výrazné dopady, aktuálně probíhající diskuze o směřování školního stravování i relativní dostupnost dat. Podrobně je analyzován současný stav školního stravování v Česku s jeho specifiky. Příspěvkem do současné diskuze o vývoji školního stravování a jeho potencionální reformy je pak analýza možností místní (tzn. české) produkce ekologického zemědělství naplňovat poptávku po biopotravinách, která vychází z podkladů statistických dat. Výzkumné otázky jsou následující: Jakým způsobem lze efektivně podpořit spotřebu biopotravin ve školním stravování? Je toto opatření žádoucí z hlediska udržitelnosti? Pokud ano, jaké jsou příčiny současné stagnace?

Formulace výzkumných otázek vychází z následujících předpokladů, které vychází z teoretické části práce: (1) Některé trendy stravování v Česku v současné době vykazují negativní vliv především v oblasti zdraví populace (zejména nadváha a obezita u rizikových skupin). (2) Přínosem změny stravovacích návyků může být pozitivní vliv na přírodní prostředí a místní ekonomiku. (3) Individuální strategie stravování vykazuje vysokou míru setrvačnosti a formuje se během dětství a dospívání. (4) Veřejným zájmem je pozitivně stimulovat utváření udržitelného potravinového systému. (5) Ekologické zemědělství, vycházející z principů udržitelnosti může být podpořeno podporou spotřeby místních produktů v zařízeních veřejného (školního) stravování. (6) Působení na utváření zdravých a udržitelných stravovacích návyků a preferencí u dětí školního věku je proto přínosné.

3 Věda o jídle

Funkce stravy, neodmyslitelně spjaté s naší každodenním životem, se týká mnoha aspektů existence člověka v přírodním a společenském prostředí. Skutečně, jídlo lze chápat jako prvek „univerzální relevance“ – je nezbytnou součástí každodenního života každého z nás (Fendrychová 2014). Zároveň, oddálíme-li pozornost od jídla, jako prostého prostředku k nasycení, odráží v sobě nesmírnou bohatost významů a témat, s nimiž se pojí. Proto také dnes existuje řada přístupů vycházejících z různých vědeckých disciplín, jež jídlo studují. *„Jídlo je tématem mezioborovým, jež zahrnuje široké pole odlišných výzkumů velmi proměnlivé sociologické relevance, rozsahu a úrovně. Hranice analýzy jídla a stravy v konfrontaci s pojetím jiných disciplín jsou často nezřetelné, což je v řadě případů přínosem“* (Dvořáková-Janů 1999, s. 41).

Historicky (od 19. století) ve výzkumu jídla převládaly (a je tomu tak nejspíše dodnes) přírodní vědy, zkoumající především efekt výživy na tělesnou schránku člověka. Tento obor nutričních věd vychází z medicíny a v největší míře využívá metod biologie nebo chemie. Ovšem zásadním nedostatkem tohoto pohledu byla přílišná soustředěnost na to, jak tělo zhodnocuje potravu a z toho plynoucí opomíjení prostředí, ve kterém se celý proces odehrává, tedy opomíjení hlubších sociálních a psychologických souvislostí. V pozdějším období proto docházelo také k rozvoji odlišných přístupů vycházejících ze sociologie, antropologie nebo psychologie, zkoumajících „způsob poměrů“ stravování a jeho psychosociální aspekty (Dvořáková-Janů 1999; Kubáňová 2007). Nesmíme opomenout také ekonomicky orientované studie, zkoumající spotřebu potravin a výdaje v obecné rovině, které mohou být naopak kritizovány pro přílišnou abstraktnost.

Důležitým rysem vývoje vědeckého poznání je propojování poznatků odlišných disciplín a snaha přistupovat ke zkoumané problematice multidisciplinárně. V případě věd týkajících se jídla to může dokládat například vydělení samostatného oboru nutriční ekologie, která v sobě obsahuje poznatky výživy a jejího vlivu na tělesné zdraví, jakož i dopady stravování na „zdraví“ ekologické – přírodní sféra a životní prostředí (Leitzmann 2003). Obdobný proces můžeme sledovat i ve vývoji sociální geografie, kdy bylo téma potravin tradičně doménou produktivistické geografie zemědělství, nebo naopak odděleného zkoumání demografických aspektů výživy populace. V poslední době je však evidentní snaha přistupovat k tématu uceleně a propojovat poznatky zdánlivě vzdálených oborů.

3.1 Geografie jídla

Sociální geografie nemohla studium takto významného jevu nechat stranou a v průběhu času tak došlo především v anglosaské geografii k vymezení geografie jídla⁴. Jako subdisciplína sociální geografie v sobě zahrnuje široké spektrum přístupů a metod, které se z různých pohledů zabývají produkcí, distribucí i spotřebou potravin v komplexních souvislostech na různých měřítkových úrovních. Z hlediska periodizace vývoje anglosaské sociálněgeografické vědy k tomuto vymezování začalo docházet od 80. let 20. století, kdy tradiční postupy produktivisticky zaměřené, materialistické geografie zemědělství přestávaly stačit pro pochopení širokých kulturních, sociálních, mocenských a jiných kontextů jídla (Gregory a kol. 2009; Fendrychová 2014). Určitý posun v přístupech ve smyslu posunu směrem k nárůstu zájmu o spotřebu, ale i dalších sociokulturních souvislostí konzumace jídla, např. pro utváření identit a sociálních vztahů, souvisí s prosazením tzv. kulturního obratu v sociálních vědách (Fendrychová 2014). Kulturní obrat podle Goodmana a DuPuis (2002) skutečně znamenal zdůraznění role spotřeby, vedle tradičně silně zdůrazňované produkce, v utváření zemědělsko-potravinových systémů. „*Současný zájem o spotřebu potravin a politiku spotřeby je udáván dřívějším ‘obratem’ ke kultuře a kulturnímu v poststrukturalistické a post-moderní sociální teorii, který zpochybnil dominantní pohled na produkční vztahy*“ (Goodman, DuPuis 2002; s. 5).

Studium jídla a stravování skutečně zaznamenalo v období posledních dekad ze strany sociální geografie rozkvět (Hopma, Woods 2014). Vznikla řada prací zabývajících se tématem spotřeby a rolí jídla ze sociokulturní perspektivy na pomezí antropologie⁵. Z pohledu spotřeby se výzkum může týkat třeba sociální a kulturní funkce jídla. Různé formy spotřeby potravin jsou tak specifickým vyjádřením životního stylu každého jedince, vlastní identity, stejně jako indikátorem sociálního postavení (Spilková 2012). V oblasti geografie jídla se také prosadil více materialisticky založený přístup analýzy komoditních řetězců aplikovaný hojně z pozice ekonomických geografů, zabývajících se komplexními vztahy mezi produkcí, distribucí a spotřebou potravin na globální úrovni – toto téma shrnuje např. Dicken (2011) v kapitole knihy *Global Shift*, obdobně např. Goodman a Watts (1997). V nemenší míře vznikaly práce autorů zaměřujících se na environmentální a sociální souvislosti produkce a spotřeby potravin a hledajících cesty k udržitelné organizaci

⁴ *Geography of food*

⁵ Např. Bell, Valentine (1997), kteří v knize *Consuming geographies: We are what we eat* zkoumají sociokulturní a prostorové aspekty spojené s jídlem na různých řádovostních úrovních – od úrovně individuální, tělesné, až po regionální a mezinárodní.

lidského společenství – v této souvislosti se hojně používaným teoretickým východiskem se v poslední době stal koncept alternativních potravinových sítí – k tomuto tématu např. Maye a kol. (2007), Goodman a kol. (2013). Téma také úzce souvisí s problematikou rozvoje venkova a potenciálem stimulace místní ekonomické aktivity (Murdoch 2000). Problematika potravinové bezpečnosti je často skloňována v oboru rozvojových studií i politické geografie (Hopma, Woods 2014).

Renting a Wiskerke (2010) hovoří o „nová geografii potravin“, která je vedle důrazu na teritoriální (v protikladu ke globálnímu) aspekt produkce a spotřeby potravin charakteristická „integrovanou konceptualizací potravin“, která pojímá jídlo nejen jako prostředek výživy, ale chápe jej jako produkt a proces, který ovlivňuje kvalitu životního prostředí, sociální (ne)rovnost, veřejné zdraví, zaměstnanost nebo výchovu a vzdělání. V tomto duchu je k tématu přistupováno i v rámci této práce.

Tento stručný nástin témat a přístupů ke studiu jídla má za cíl ilustrovat šíři a komplexitu problematiky i její propojenost s dalšími obory sociální geografie. Nelze tak jednoznačně tvrdit, že geografie jídla existuje jako ucelená subdisciplína, přesnější by bylo konstatování, že narůstá zájem autorů o studium jídla v různých souvislostech v rámci tradičních subdisciplín sociální geografie. Takový stav odpovídá i současné situaci v české sociální geografii (Fendrychová 2014).

4 Determinanty stravovacího chování

Z čistě biologického hlediska je hlavním posláním stravy udržovat chod lidského metabolismu, dodávat mu dostatek energie a živin pro život. Na rozdíl od řady ostatních živočichů je lidská strava unikátní svou vysokou variabilitou a přizpůsobivostí. V jejím rámci existuje „*enormní rozsah variability ... umožňující generovat zdánlivě nekonečné možnosti řešení v různorodých podmínkách kulturního a ekologického uspořádání*“ (Beardsworth, Keil 1997, s. 16). Také díky tomuto faktu se lidstvo dokázalo adaptovat v různých přírodních podmínkách. Samotný proces rozhodování o našem stravování je však složitým, mnohaúrovňovým procesem, na kterém se podílí řada faktorů. Gedrich (2003) je shrnuje do následujících kategorií: biologické, antropologické, ekonomické, psychologické, situační nebo sociokulturní. Jelikož stravovací dilema je pro množství uvedených determinantů složitým procesem, vytváří si každý jedinec individuální strategii stravovacího chování, která se vyznačuje poměrně velkou stabilitou v čase (Gedrich 2003). Na postoje ke stravování má také vliv pohlaví – například muži kladou ve větší míře důraz na maso jako nezbytnou složku stravy nebo dospívající chlapci jí větší množství jídla (Story a kol. 2002). Vedle esenciální role jídla a pití – tedy udržet nás při zdravém životě – hraje významnou roli při spotřebě potravin kultura, která jde nad rámec základních lidských potřeb. Je samozřejmé, že v ekonomicky rozvinutých zemích je tato kulturní část spotřeby potravin výraznější a podílí se tak na zvyšování nároků na zemědělskou půdu (Gerbens-Leenes, Nonhebel 2002). Zkoumání stravovacího chování se nemusí vztahovat pouze ke složení jídelníčku, ale může se týkat i dalších důležitých okolností příjmu stravy, jako například rozložení jídel během dne, pravidelnost, příprava potravin a jejich původ, vliv prostředí (myšleno především sociální prostředí), apod. Jak bylo uvedeno, stravovací chování je vysoce individualizovanou záležitostí, která reflektuje odlišné potřeby a motivace každého jedince. Je proto nezbytné tuto rozmanitost respektovat a nesnažit se pojmát výživová doporučení doslovně jako univerzální apel vztahující se na všechny bez rozdílu.

Komplexní stravovací chování lze zjednodušit do tzv. „stravovacích vzorců“⁶, které nejlépe popisují každodenní zvyklosti přijímání potravin (FAO 2010). Jako neblahý důsledek globalizace v oblasti stravování bývá v literatuře popisován tzv. „západní

⁶ *dietary patterns*

stravovací vzorec⁷, tedy způsob stravování založený na energeticky vydatném jídle, množství masa a mléčných produktů, nasycených tuků a cukrů, kterému chybí dostatek mikronutrientů a vlákniny (FAO 2010). Upouštění od tradičních vzorců stravování založených na lokálních potravinách především v urbanizovaných oblastech v různých částech světa je vnímáno jako jedna z hlavních příčin problematických dopadů výživy v oblasti zdraví a životního prostředí.

Stravovací chování ovlivňují individuální osobní faktory stejně jako faktory společenského prostředí. Story a kol. (2002) rozděluje na základě přístupů sociálně kognitivní teorie a ekologického modelu chování faktory ovlivňující stravovací chování dospívajících do následujících kategorií: (1) individuální faktory – na úrovni psychologických faktorů a biologických potřeb; (2) faktory sociálního prostředí – např. rodina, přátelé; (3) faktory fyzického prostředí – dostupnost různých druhů potravin pro spotřebitele, např. v prostředí škol, nákupních center, restaurací, fastfoodů apod. a (4) faktory makrosystémové – nepřímý vliv médií, reklamy, kulturních norem v oblasti jídla, stejně jako státních regulací apod.

Dnešní alarmující situace v oblasti výživy je dokladem potřebnosti funkční politiky ze strany státu. Programy a intervence ve prospěch zdravějších a udržitelných stravovacích návyků se musí zaměřit na všechny zmiňované úrovně behaviorálních faktorů i faktorů společenského prostředí (Story a kol. 2002). Gedrich (2003) uvádí možné příklady intervence, které se váží k různým úrovním rozhodovacího procesu stravování: v případě ekonomických faktorů to může být cenová úprava (dotace, zdanění) ve smyslu podpory „zdravých“ potravin a znevýhodnění prodeje škodlivých. Na psychologicko-sociální úrovni mohou pozitivně a příkladně působit společenské autority.

⁷ *western dietary pattern*

5 Stravování v historické perspektivě

Cílem této části není detailní rozbor historického vývoje stravování, ale raději nástin tohoto vývoje, zachycující dlouhodobě převládající trendy vývoje stravovacích návyků a jejich změn, který je dle mého názoru pro pochopení současné dynamiky stravovacích návyků nezbytný. Stravování, respektive spotřeba potravin je koncovým článkem potravinového řetězce a je proto nezbytné pro pochopení vývojových trendů posuzovat tento jev ve vztahu k zemědělsko-potravinovému systému jako celku, respektive jeho „klíčovým aktérům“, kteří zahrnují produkci, distribuci a spotřebu potravin (Beardsworth, Keil 1997). Nutno dodat, že nastíněný vývoj je popsán především z evropské perspektivy. Jako důležitý předěl ve vývoji stravování se s odstupem jeví průmyslová revoluce, která zásadně ovlivnila potravinový systém a stravování obyvatelstva. Zajímavé je tedy porovnat systém tradiční a moderní společnosti, jak ilustruje tabulka 5.1.

5.1 Předindustriální společnost

Můžeme konstatovat, že v tradičních předindustriálních společnostech bylo stravování do velké míry závislé na lokálních environmentálních podmínkách. Sociální faktory zde také hrály svou roli například ve spojitosti s tím, zda obživou dané skupiny bylo zemědělství nebo kočovné pastevectví (Millstone, Lang 2008). Nicméně rozhodujícím faktorem ovlivňujícím stravování většiny populace byly v tomto období možnosti místní zemědělské produkce (v době od osvojení zemědělských praktik). Z tohoto důvodu plynula také nestabilita takového uspořádání, kdy můžeme konstatovat, že jedním z hlavních rysů konzumace jídla a stravování v předindustriálním období byla pro většinu populace neustálá oscilace mezi nedostatkem a nadbytkem (Gerbens-Leenes, Nonhebel 2002; Montanari 2003). Pouze aristokratická vrstva měla přístup k vzácným potravinám cizokrajného původu, jež však sloužily pouze jako doplněk (např. koření nebo později čaj, káva a kakao). Je důležité si uvědomit, že rostoucí kontakt mezi různými částmi světa v důsledku zámořských plaveb a s tím spojené objevy exotických plodin vhodných pro pěstování v jiných částech světa, významně ovlivnil stravování širokých vrstev obyvatelstva a zakořenil v tradiční lidové kultuře (jako tomu bylo např. v případě brambor v Evropě). Významnou roli hrálo náboženství, které se přirozeně projevilo i v oblasti

stravování. Například stravovací zvyklosti křesťanské středověké Evropy byly složitým systémem rituálů a nařízení pevně spjatý s křesťanským kalendářem⁸. Jídlo vždy bylo důležitým prvkem sociální diferenciaci. Jak uvádí Montanari (2003) byla konzumace určitých potravin a jejich množství (kvalitativní i kvantitativní distinkce) znakem společenské identity. „*Idea přímého vztahu mezi jídlem a společností, mezi hierarchií potravin a hierarchií lidí silně zakořenila v kultuře i představách moci*“ (Montanari 2003, s. 89).

Společenské prestiže je dosahováno vlastnictvím nebo konzumací vzácných a nedostatkových statků, což platí i u jídla. Tak například pokrmy evropských aristokratů raného středověku překypovaly exotickým kořením. O několik století později v 16. století se však jeho užívání postupně omezuje. Jak podotýká Montanari (2003, s. 118), používání koření ve velmi hojné míře „*vymizelo právě v okamžiku, kdy ho byl takový dostatek, že by mohlo být využíváno širokými vrstvami obyvatel.*“ Zajímavý je v této souvislosti také fakt, kterého si všímá Montanari (2003), a který úzce souvisí s vnímáním společenské prestiže, a totiž měnící se pohled na ideál fyzické podoby těla. Ve středověku byla často nadváha a tloušťka symbolem bohatství a odpovídajícího postavení, jež umožňovalo dosáhnout takových proporcí konzumací velkého objemu rozmanitých jídel. Tento pohled se v moderní společnosti mění, kdy spolu s rozšířenou nabídkou potravin pro široké masy začíná být ideálem štíhlá postava značící konzumaci vybraných „zdravých“ potravin a asketický postoj symbolizující nadvládu nad nízkými tělesnými choutkami.

Spolu s pozvolným technologickým vývojem, se postupem času vyvinuly lokálně specifické metody zpracovávání plodin a uchovávání přebytků – tradičních a jednoduchých forem potravinářských technologií – například v podobě kvašení, sušení, uzení, solení masa, apod. (Dvořáková-Janů 1999). V jižních krajích, kde panovalo teplé a suché klima, byla charakteristická metoda konzervace sušení, zatímco v severnějších oblastech s vlhčím klimatem převládalo kvašení. V období před začátkem industriální revoluce byl stravovací vzorec většiny evropské populace (charakteru venkovských rolníků) založen na obilovinách a nových plodinách, jež v Evropě postupně zdomácněly: zejména kukuřici a bramborách. Především vlivem dlouhodobého populačního růstu sílil tlak na produkční systémy a výsledkem tak bylo postupné zjednodušování lidové stravy. Montanari (2003) uvádí, že v desetiletích na přelomu 18. a 19. století dosahovaly potravinové zdroje na osobu

⁸ Dle církevních nařízení se například odřikání masa ve formě půstu vztahovalo na 140 – 160 dní v roce (Montanari 2003).

v Evropě historického minima.

Jednoduchý jídelníček rolnických obyvatel Českých zemí tehdejší doby ilustruje následující dochovaný lidový nápěvek pocházející z regionu Chrudimska, který dokládá obecně známý fakt, že konzumace masa se omezovala převážně na sváteční dny, což kontrastuje se současným stavem:

*Bramborová kaše,
to je strava naše:
v pondělí je polívčička,
v úterý je hrách a čočka,
ve středu je zelí,
jako čert kyselý,
ve čtvrtek je hrách s kroupama,
v pátek zelí s knedlíkama
a v sobotu na robotu,
to mně nejde pod mou notu,
v neděli je maso:
„Najezte se chaso!“*

(zdroj: Plicka, Volf, Svolinský 1960)

5.2 Moderní společnost

Zásadním zlomem ve vývoji stravování v Evropě byla průmyslová revoluce. Průmyslová výroba postihla také sektor zemědělství, které změnilo svůj „*ekonomický status z výrobce jídla na dodavatele surovin pro potravinářský průmysl*“ (Montanari 2003, s. 153). Logika průmyslové výroby a tržního kapitalismu, pro který je klíčový odbyt spotřebních produktů, již nemohla dále opomíjet nižší třídy. Dle Montanariho (2003) v tomto období došlo ke změně „ideologie stravování“, doprovázené masovou proměnou stravování, kdy nově převládla idea univerzální a demokratické spotřeby. Jinými slovy, stravování širokých vrstev přestávalo být ovlivňováno mnohými nepsanými pravidly složitě hierarchicky diferenciované tradiční společnosti. V průmyslovém potravinovém systému začaly hrát klíčovou roli ovlivňující spotřebu potravin faktory ekonomické.

Průmyslová revoluce přinesla změny ve stravování širokých vrstev jak v kvalitativním, tak kvantitativním smyslu. Jak uvádí Grigg (1995), průmyslová revoluce přinesla spolu s rostoucí produktivitou zemědělství, rozvojem dopravy, technologie zpracování potravin nebo ekonomickým rozvojem nárůst spotřeby potravin (v kaloriích na obyvatele). Rápidní urbanizace znamenala nutnost rozvoje maloobchodu a zpracovatelského průmyslu. Struktura stravování se začala proměňovat: dominantní zdroj výživy v tradiční společnosti – obilniny a škroboviny – začaly ve stále větší míře doplňovat živočišné produkty (mléčné výrobky, maso, vejce), výrazně také narostl objem spotřebovávaných rostlinných tuků (Grigg 1995).

S rozvojem vědy, který nastartovala průmyslová éra, se ve stravování a výživě začaly uplatňovat různé vědecké poznatky. Nově vzniklá mikrobiologie a věda o výživě, založena především na poznatcích z chemie a medicíny, stále více svými doporučeními, spjatými například s objevem základních makronutrientů, vitaminů nebo kalorií, ovlivňovala vývoj stravování. Zásadní byl například objev existence proteinů a jejich role pro metabolismus. Například identifikace živočišných proteinů jako „královských nutrientů“ ovlivnila utváření potravinových systémů ve smyslu podpory produkce živočišných potravin napříč světovými regiony za přispění vládních programů (Dixon 2009). V průmyslových zemích s nepřilíživě silnou zemědělskou tradicí (např. USA) vedl vědecký vývoj v kombinaci s rychlou expanzí mechanizace (vycházející z nových zdrojů energie) ke vzniku obřích potravinářských společností, jež nahradily tradiční řemeslné metody zpracování potravin. Vznikaly také zcela nová odvětví potravinářství založená na čistě průmyslových metodách výroby, což nejlépe ilustruje například masový rozvoj produkce řepného cukru nebo margarínu (Dvořáková-Janů 1999).

V období po druhé světové válce, doprovázeném ekonomickou stabilitou a růstem se začaly projevovat nové trendy ve vývoji stravování, jež byly novou částí potravinové tranzice. Díky rostoucí emancipaci žen ve společnosti a jejich intenzivnějšímu zapojení do pracovního procesu poklesla v průměru doba strávená přípravou jídla v domácnosti, což bylo doprovázeno dalším posilováním zpracovatelského průmyslu potravin, doprovázeného rostoucím objemem reklamy (Grigg 1995). V ekonomicky rozvinutých zemích tak s rostoucími příjmy obyvatel docházelo k postupnému poklesu významu čistě ekonomických faktorů a růstu významu dalších sociálních a kulturních faktorů, vedle jiných především rostoucí zájem o vliv na zdraví.

Tab. 5. 1: Srovnání některých charakteristik tradičních a moderních potravinových systémů

<i>Aktivita</i>	<i>Tradiční systémy</i>	<i>Moderní systémy</i>
Produkce	Malý rozsah/limitovaná	Velký rozsah/vysoce specializovaná/industrializovaná
	Lokálně založená s výjimkou luxusního zboží	Delokalizovaná/globální
	Velký podíl populace aktivní v zemědělství	Většina populace se nepodílí na produkci potravin
Distribuce	Uvnitř místních hranic	Mezinárodní/globální
	Výměna ovlivňována příbuzenstvím a dalšími sociálními vazbami	Přístup k potravinám určují peníze a trh
Spotřeba	Osciluje mezi nadbytkem a nedostatkem v závislosti na sklizni a sezóně	Jídlo je vždy dostupné za určitou cenu/nezáleží na sezónách
	Výběr je omezený a závisí na dostupnosti a společenském statusu	Výběr je dostupný všem kdo si mohou dovolit zaplatit
	Nerovnosti ve výživě nerovnosti v rámci společnosti	Nerovnosti ve výživě nerovnosti mezi i uvnitř společností
Přesvědčení	Lidé jsou na vrcholu potravinového řetězce/exploatace životního prostředí je nezbytná	Diskuze mezi zastánci lidské dominance nad životním prostředím a těmi, kdo zpochybňují tento model

Zdroj: Beardsworth, Keil (1997)

5.3 Globalizace

S výše popisovaným vývojem se úzce pojí další proces, který zásadně ovlivňuje utváření zemědělsko-potravinových systémů současnosti – globalizace. Jako globalizaci v tomto pojetí rozumíme především celosvětovou ekonomickou integraci – ekonomickou globalizaci – která je důsledkem mezinárodní tržní liberalizace a změn v organizaci světové ekonomiky přibližně od 70. let 20. století (Sýkora 2000). Proces časoprostorové komprese má na fungování moderních potravinových systémů zcela zásadní vliv. V současném světě existují velké rozdíly ve výživě a stravování jak vertikálně, odrážejíc sociální status strávníka, tak horizontálně – regionálně, v závislosti na ekonomické vyspělosti regionu, respektive jeho pozici v mocenské hierarchii světa. Tato polarizace je v praxi reprezentována problematickou výživovou situací dnešního světa způsobenou nedostatkem potravin, tak i jejich nadměrnou konzumací (Sage 2013).

Vývoj stravování a potravinových systémů je do značné míry determinován vývojem na poli mezinárodních vztahů a ekonomického uspořádání. Zásadní vliv v této souvislosti měla v uplynulých dekádách převládající neoliberální doktrína volného trhu a deregulace mezinárodního obchodu. Podle Hawkes (2007) jsou základní mechanismy, jimiž transformativně působí proces globalizace na stravovací návyky, jednak změny v produkci a obchodě s potravinami, dále tok kapitálu (přímých zahraničních investic) přes hranice zemí a také globální komunikace a transfer informací ve formě propagačního marketingu korporací.

Můžeme konstatovat, že současný potravinový systém se dnes z velké části integruje na globální úrovni (Dicken 2011). Díky procesům industrializace a globalizace se kontrola nad procesem produkce a distribuce potravin stále více koncentruje. Dochází k centralizaci systému, kdy relativně malý počet subjektů kontroluje významný podíl globálního trhu. Rozhodující postavení zde zastávají gigantické nadnárodní společnosti zemědělských producentů, producentů semen a agrochemikálií (*Monsanto, DuPont, Bayer*), zpracovatelů a výrobců potravin a nápojů (*Nestlé, Pepsi, Unilever*) a maloobchodních řetězců (*Walmart, Tesco, Ahold*), kdy rozpočty některých takových společností přesahují HDP mnohých států (Caballero, Popkin 2002). Nadnárodní řetězce supermarketů svým přístupem podporují velkoproducenty, kteří mohou zajistit standardizované výrobní postupy a eliminaci sezónních odchylek (Dvořáková-Janů 1999). Tyto nadnárodní společnosti, jež v mnoha případech ovládají výrobu a distribuci jídla od semínek až k rukám spotřebitele, dále expandují z jádrových do semiperiferních oblastí světa. Expanzi nadnárodních řetězců supermarketů v Africe, Asii a Latinské Americe popisuje například článek Reardona a kol. (2003). Dopady takového vývoje jsou přitom diskutabilní, například Elder a Dauvergne (2015) poukazují na neblahý vliv přítomnosti amerického řetězce Walmart v Nikaragui z hlediska dopadů na místní drobné zemědělce a tradiční formy distribuce potravin a to i přes proklamovaný záměr řetězce přispívat místní potravinové bezpečnosti. Dopady intenzivní zemědělské produkce mohou být mnohým spotřebitelům skryty, vliv na životní prostředí produkčních regionů může být zničující – jak dochází například při monokulturním pěstování palmy olejné (rámeček 1) nebo sóji (rámeček 2) v zemích globálního Jihu. V souhrnu lze tedy uvést, že charakteristickým rysem produkční části globalizovaného potravinového systému je horizontální i vertikální integrace. Stravování obyvatel ve vyspělých zemích je tak v čím dál větší míře závislé právě na globalizovaném potravinovém systému a méně využívá lokálních ekosystémových zdrojů, jak prokázala studie Shanahan a kol. (2003), kteří porovnávali rozdíly v závislosti stravování na globálním ekosystému mezi Švédskem, Ruskem a Ghanou (nejvyšší míra závislosti spotřebitelů na globalizovaných sítích byla prokázána právě ve Švédsku).

Díky pokroku v dopravních, skladovacích, informačních technologiích a racionální organizaci dochází ke vzdalování producentů a spotřebitelů – v prostoru i času (Guyomard a kol. 2012). Většina spotřebitelů vyspělých zemí se tak může těšit z tzv. „permanentního globálního léta“, času nepřetržité úrody, kdy i v zimním období není problém konzumovat

například exotické ovoce z jižní polokoule (Dicken 2011). Transformace spotřebitelských preferencí, respektive stravovacích návyků a složení konzumované diety je pak aktivně podporována důmyslnými reklamními kampaněmi maloobchodních řetězců⁹ (IAASTD 2009, Dicken 2011). V této souvislosti se objevuje pojem „pozápadnění“ respektive „westernizace“ stravovacích návyků – faktické upouštění od tradičních zvyklostí a přiblížení se stravovacím vzorcům ekonomicky rozvinutých zemí v důsledku ekonomického rozvoje. Pingali (2006) popisuje tento proces „pozápadnění“ stravování v asijských zemích, který se projevuje poklesem množství spotřebovávané rýže a jiných tradičních obilovin a nárůstem spotřeby masa a mléčných produktů, tuků, olejů a pšenice. Tento proces souvisí s rostoucí urbanizací, komercializací zemědělství a rychlým rozšiřováním globálních řetězců supermarketů (Pingali 2006). Globalizovaný potravinářský a zemědělský průmysl se tak podílí na „standardizaci chutí“ (Montanari 2006). K dynamickým změnám přispívá také zintenzivnění migrace – mezinárodní nebo z venkova do měst. „Stravovací akulturace“ je pojem, vztahující se k procesu změny stravovacích vzorců a návyků vlivem odlišného kulturního prostředí – často ve prospěch „západních“ stravovacích vzorců (Satia-Abouta 2003).

Rámeček 1: Palmový olej

V posledních letech se palmový olej stal symbolem negativních dopadů globalizovaného potravinového systému. V dnešním potravinářském průmyslu je rozšířenou přísadou řady zpracovaných potravin. Tato surovina se však využívá i v řadě dalších odvětví – je například přísadou mnoha kosmetických produktů nebo biopaliv. Pěstování plamy olejné na monokulturních plantážích v tropických oblastech, kvůli kterým se nejčastěji metodou vypalování likviduje přirozená vegetace, je příčinou řady environmentálních problémů především v oblasti Jihovýchodní Asie, která je hlavním regionem produkce palmového oleje. Dochází tak k intenzivnímu tlaku na přirozené ekosystémy pralesů, ohrožena je biodiverzita a vypalování je zdrojem požárů spojených s dalšími emisemi skleníkových plynů (např. rozsáhlé požáry v Indonésii v roce 2015).

Právě z těchto důvodů začaly mnohé ekologické a spotřebitelské organizace informovat veřejnost se snahou omezit negativní dopady spojené se spotřebou palmového oleje. Vznikla například certifikace udržitelnosti palmového oleje, která se dnes již vztahuje na velkou část dovozu do zemí EU. Takzvaná RSPO certifikace se vztahuje k transparentnosti, environmentální i sociální zodpovědnosti výrobního řetězce. Podle kritiků jsou však kritéria současné certifikace nedostatečná a kontrola jejich naplňování nedůsledná. Snížení spotřeby palmového oleje v potravinách samotnými spotřebiteli je tak je tak hlavní cestou jak zmírnit negativní dopady produkce palmového oleje (Jirků 2016, RSPO 2013).

⁹ Například nedávné rozšíření nabídky jogurtů a pasterizovaného mléka v řetězcích supermarketů vedlo ke zvýšení spotřeby mléčných výrobků v Brazílii (IAASTD 2009).

Nicméně situace ve vývoji stravování není zcela jednoznačná. Vývoj podle mého názoru dobře vystihuje termín globalizace, tedy nejednoznačný vývoj, charakteristický na jedné straně prosazováním univerzální kultury (např. v důsledku expanze nadnárodních korporací) na straně druhé partikularizmem ve smyslu důrazu na místní autenticitu, zvyklosti a kulturu, ve které hraje jídlo klíčovou roli (Spilková 2012) a následné promíchávání stravovacích kultur v důsledku mobility a migrace. Počínající proces unifikace a standardizace na poli globalizovaného potravinářského průmyslu vyvolal reakci zvýšeného zájmu o lokální kulturu jídla (Montanari 2006). Velkou setrvačností stravovacího chování může vysvětlovat také teorie „kulturního lagu“¹⁰, jejíž podstatou je pomalejší adaptace nemateriální kultury ve srovnání se změnami (vývojem) v materiální kultuře (technologické objevy, přístupy), jak uvádí Dvořáková-Janů (1999). V globálním měřítku lze hovořit o intenzivních transformačních procesech, který je možno do určité míry ztotožnit s modernizačním efektem. Co se týče ekonomické dostupnosti potravin, převládají v současném světě výrazné regionální rozdíly, odrážející míru ekonomické vyspělosti hodnoceného regionu, jak ilustruje obrázek 5.2 následující straně.

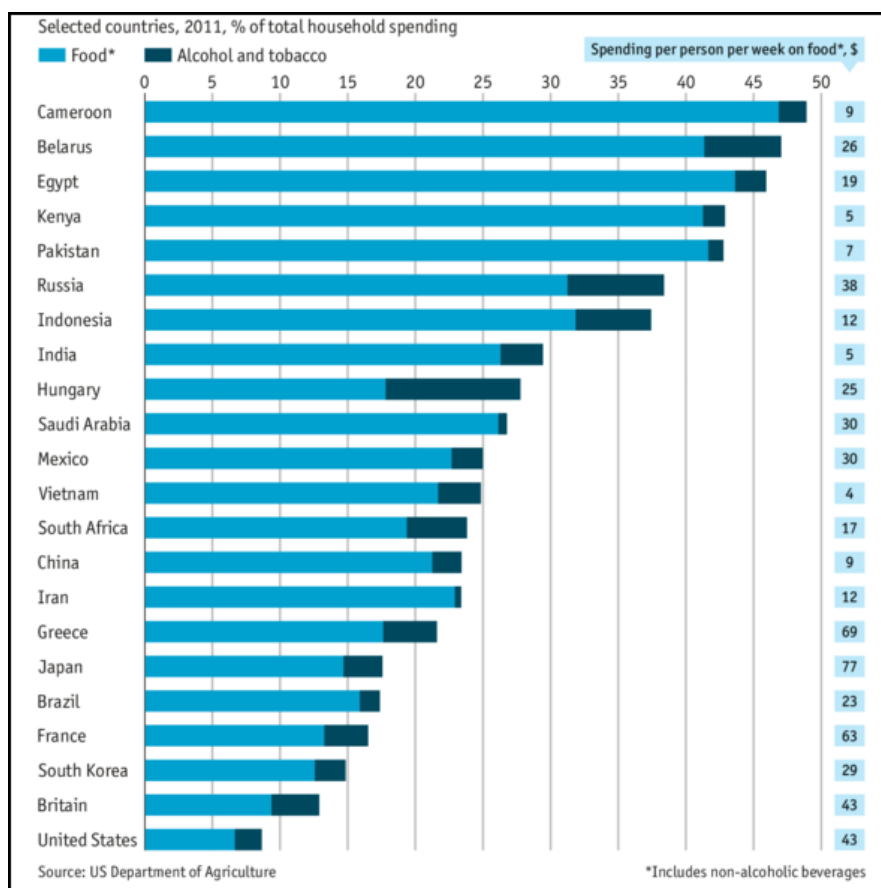
Rámeček 2: Krmiva pro hospodářská zvířata

Co většině běžných spotřebitelů zůstává skryto, je významný segment krmiv pro hospodářská zvířata, jež je charakteristický transportem na globální úrovni. Surovinou číslo jedna je zde sója, jež tvoří necelých 70 % krmiv pro hospodářská zvířata v EU. 85 % geneticky modifikovaných rostlin je za účelem odolnosti vůči glyfosátu, z toho 50 % tvoří sója (Heinrich Böll Stiftung 2014). Velkými vývozci jsou země jako Brazílie nebo Argentina, kde pak pěstování převážně geneticky modifikované sóji v rozsáhlých monokulturách je příčinou řady environmentálních i sociálních potíží (Roudná a kol. 2011). K zajištění vysokých výnosů se využívá aplikace totálních herbicidů – nejčastěji glyfosátu (známého pod značkou Roundup), který vyhubí všechny ostatní rostliny na poli, kromě geneticky upravené plodiny. Lékařské studie identifikovaly přítomnost této látky v živočišných produktech a dokonce i v moči spotřebitelů (Heinrich Böll Stiftung 2014). Přitom přibývá znepokojení o negativním vlivu na zdraví v důsledku působení glyfosátu v potravinách.

Používání látky způsobuje řadu dalších problémů, je například toxická pro půdní organismy, které jsou klíčové pro její úrodnost. Rostliny navíc rychle získávají rezistenci, množství látky se musí zvyšovat. Postřiky hubí další přírodní porost důležitý pro hmyz a vedou k celkovému snižování biodiverzity.

¹⁰ *cultural lag theory*

Obr. 5.2: Podíl výdajů domácností za potraviny ve vybraných zemích k roku 2011



Zdroj: The Economist (2013)

5.4 Zobecnění vývojových trendů

Výše uvedené komplexní proměny potravinového systému v důsledku průmyslové revoluce a globalizace shrnuje Montanari (2003) ve třech bodech. Zaprvé, delokalizace potravinového systému, kdy došlo k uvolnění těsného vztahu mezi územím a výživou. Zdokonalení globální distribuce potravin tak na jedné straně pomohlo odstranit hladomor v průmyslovém světě, často se však situace zhoršila v ostatních zemích, které se vlivem nerovného mocenského postavení kolonialismu staly „*nástrojem uspokojování některých potravinových potřeb euroamerických komunit*“ (Pelto cit. in Montanari 2003, s. 156). Beardsworth a Keil (1997) popisují rozdílné dopady tohoto rysu moderního potravinového systému na různě ekonomicky vyspělé regiony. Zatímco ve vyspělých zemích globálního Severu delokalizace znamenala rozšíření rozmanitosti, navýšení dovozu a obecně přístup širších vrstev k dováženým potravinám, v méně rozvinutých ekonomicky závislých zemích

Jihu byla důsledkem změna orientace místního zemědělství na tzv. komerční plodiny pro světový trh a v důsledku ztráta kontroly nad tradičními distribučními systémy. Druhým rysem je rostoucí uniformita stravovacích návyků vyplývající z řady faktorů: samotné delokalizace a nižšího sepejetí s lokálním prostředím, nárůstu reklamy, rostoucí mobility, odstranění závislosti na ročních obdobích nebo zanikání rituálního významu pokrmů a jejich kulturních významů. Třetím rysem byl dle Montanariho (2003) převládající městský charakter systému výživy daný urbánním charakterem průmyslové společnosti. Rostoucí podíl populace žijících v městských oblastech tak dále podporuje prodlužování potravinových řetězců a jejich delokalizaci (Beardsworth, Keil 1997). Zde stojí za to připomenout, že v současné době již platí, že více než polovina světové populace žije ve městech (OSN 2014).

Na příkladu historického vývoje v Evropě je dobře patrná souvislost změny stravovacích návyků obyvatel (jak v objemu, tak i ve struktuře) a modernizace spojené s ekonomickým rozvojem. Této souvislosti si všímají i Gerbens-Leenes a kol. (2010), kteří na základě provedených studií jasně uvádí skutečnost, že nezáleží, kdy nebo kde dojde k ekonomickému rozvoji, spotřeba potravin a stravovací návyky prochází proměnou stejného charakteru. Na rozdíl od Evropy, kde tento vývoj probíhal v relativně dlouhodobém období, kontinuálně s vývojem zemědělství, současná „stravovací tranzice“ se ve světovém měřítku odehrává nesrovnatelně rychleji a pokračování tohoto trendu bude velkou výzvou pro světový potravinový systém (Gerbens-Leenes a kol. 2010). Podobně Kearney (2010) uvádí, že v regionálním srovnání se dynamika změny projevuje nejrychleji v kategorii rozvojových zemí a nově industrializovaných, transformujících se ekonomik. Právě v těchto zemích (zahrnující nemalý podíl světové populace, v čele se zeměmi jako Čína, Indie nebo Brazílie) můžeme pozorovat nejrychleji se projevující změnu struktury stravování, která je charakteristická dvěma stádii: zaprvé efektem „expanze“, tedy kvantitativním nárůstem příjmu energie ze spotřebovávaného jídla a zadruhé efektem „substituce“, tedy změnou struktury spotřebovaného jídla, bez většího projevu na energetickém příjmu, který znamená pokles spotřeby obilovin nebo hlíz a nárůst spotřeby rostlinných olejů, živočišných produktů a cukru (Kearney 2010). Tento proces bývá označován jako tzv. „stravovací tranzice“ (tomuto procesu se blíže věnuje kapitola 5.4.1).

Sage (2013) si všímá zmíněné asymetrie, která je podle něj globalizovanému potravinovému systému vlastní – je totiž odrazem nerovných mocenských vztahů. Produkce biopaliv v rozvojových zemích globálního Jihu nebo pěstování exportních plodin

určených pro spotřebitele v zemích Severu na úkor potřeb místní populace, je výrazem mocenské nerovnováhy a prosazení korporátních zájmů. Součástí tohoto procesu je také rostoucí expanze nadnárodních korporací prodávajících značkové „pseudo-potraviny“ napříč regiony světa, doprovázená všudypřítomnou komodifikací, v důsledku čehož dochází k zvýhodnění energeticky bohatých, ale nutričně chudých potravinářských produktů (za přispění úspor z rozsahu velkoproducentů, nebo dotačního zvýhodnění platném v ekonomicky rozvinutých zemích). Výsledným efektem je pak rostoucí míra „škodlivé spotřeby“, spojená s negativním vlivem na zdraví obyvatel (zejména znevýhodněných – chudých) a samozřejmě celé řady negativních dopadů na životní prostředí (Sage 2013).

Efekt globalizace může být podle Hawkes (2006, s. 3) vyjádřen termíny „stravovací konvergence“ a „stravovací adaptace“, *„přičemž oba procesy jsou ve zdánlivě protichůdné jednotě nedílnou součástí stravovací tranzice.“* Pojem stravovací konvergence se vztahuje k *„rostoucí závislosti na základních obilovinách, rostoucí spotřebě masa, mléčných výrobků, rostlinných olejů, soli a cukru a nižší konzumaci vlákniny ve stravě“* (Hawkes 2006, s. 3). Pod pojmem stravovací adaptace se rozumí *„rostoucí spotřeba značkových zpracovaných a zakoupených potravin, nárůst stravování mimo domácnost a spotřebitelské chování řízené poptávkou po nových dostupných potravinách“* (Hawkes 2006, s. 3).

5.4.1 Koncept stravovací tranzice

Pozorování dlouhodobých trendů stravovacího chování v lidských populacích a generalizace výše uvedeného historického vývoje vedly amerického odborníka na výživu Barry Popkina začátkem 90. let k formulaci teorie stravovací tranzice¹¹. Tato teorie je spojená s dvěma dalšími historickými procesy vývojové změny ve společnosti: demografickým a epidemiologickým přechodem (Lang, Heasman 2004). Demografický přechod je proces poklesu úrovně porodnosti a úmrtnosti v různých zemích světa v průběhu vývoje z počátečních vysokých hodnot na nízké (Lang, Heasman 2004). Epidemiologický přechod zjednodušeně označuje vývoj hlavních příčin úmrtnosti ve společnosti, které se v průběhu času mění od nakažlivých chorob až po civilizační degenerativní onemocnění, která převládají ve vyspělých zemích (Bičíková 2014). Tento vývoj je mj. způsoben změnou životního stylu v důsledku urbanizace a industrializace (Lang, Heasman 2004).

¹¹ *Nutrition transition*

Podle teorie stravovací tranzice můžeme vývoj stravování od dob lovecko-sběračské společnosti do současnosti rozdělit na pět stádií¹², přičemž platí, že většina současného světa se nachází ve třetím nebo čtvrtém stádiu. Poslední (páté) stádium je optimisticky charakterizováno jako stádium behaviorální změny, vedoucí zkvalitnění stravování, lidského zdraví i vlivu na přírodní prostředí (Popkin 2006; McCracken, Phillips 2009; Ervin a kol. 2013). Nutno dodat, že se teorie stravovací tranzice primárně zabývá vlivem stravovacího chování a jeho proměn na lidské zdraví.

Zjednodušeně můžeme popsat stravovací tranzici v současném kontextu jako proces proměny stravování populace v objemu i struktuře v důsledku industrializace, ekonomického rozvoje a komplexních společenských změn. Současně probíhající fáze procesu stravovací tranzice (v případě přechodu ze třetího do čtvrtého stádia) je dle Millstona a Langa (2008) charakteristická (1) poklesem spotřeby tradičních základních potravin (např. obilovin, hlíznatých plodin nebo kořenové zeleniny), (2) nárůstem spotřeby tuků, cukrů, soli a často potravin živočišného původu, (3) nárůstem spotřeby alkoholu (vyjma arabských zemí) a (4) celkovým snížením rozmanitosti stravování. Mezi klíčové hybné síly transformace stravovacích návyků můžeme zařadit faktory popsané v předešlých kapitolách věnujících se vývoji zemědělsko-potravinového systému.

V současném světě existuje značná variabilita ve stravování a přijímané potravě, dle Popkina (2006) však uvedené obecné trendy platí ve většině zemí. Strava je sladší a pokrmy jsou více energeticky „zhuštěné“ než v minulosti a podíl zkonsumovaných zpracovaných potravin roste (Popkin 2006).

¹² Stádia stravovací tranzice jsou asociována se socioekonomickými, demografickými a epidemiologickými charakteristikami obyvatelstva. Popkin (2006) jednotlivá stádia označuje následovně: (1) sběr jídla; (2) hladomor; (3) ustupující hladomor; (3) degenerativní onemocnění; (4) behaviorální změna.

6 Problematické aspekty globalizovaného potravinového systému

Dle řady autorů je důsledkem ekonomické globalizace zvyšující se míra nerovnosti na ose jádro – periferie (Dicken 2011, Holubec 2009). Primárně byl tento trend dokládán ekonomickými ukazateli, jako výše HDP nebo vývoj mezd, ale paralelně lze doložit poukázáním na výživovou situaci obyvatelstva dané oblasti a přístupu k potravinám obecně. Na příkladu potravinového systému tak tuto skutečnost ilustrují dvě extrémní polohy: vyloučení (hlad) a nadbytek (obezita). Pro oba případy platí polarizace, jak na ose regionální hierarchie v rámci mezinárodního světového uspořádání, tak v rámci společností jednotlivých zemí. Během 20. století se díky řadě technologických inovací se dařilo zemědělské produkci držet tempo s populačním růstem, problém nerovnoměrné distribuce je však hlavní příčinou toho, že nemalá část světové populace hladoví (Robinson 2004). Zatímco země ekonomicky vyspělého světa řeší problémy zemědělské nadprodukce a snaží se bojovat s obezitou, řada rozvojových zemích řeší problémy nedostatku, hladu a podvýživy. Nejde tedy pouze o „technický“ problém nedostatečné produkce potravin, jak se někteří mylně domnívají, ale v zásadní míře o problém politický, založený na faktu mocenské nerovnováhy světového uspořádání. V souvislosti se snahou předcházet krizovým situacím způsobeným nedostatkem potravin byl rozvíjen koncept potravinové bezpečnosti, kterému se blíže věnuje rámeček 3. V tomto kontextu považuji za přínosné zmínit také koncept potravinové suverenity, který téma potravin propojuje s politickou angažovaností a „právem na potraviny“ (rámeček 4).

Rámeček 3: Potravinová bezpečnost

S vývojem poválečného potravinového systému se objevil pojem potravinové bezpečnosti. V původní podobě se pojem vztahoval především k zajištění národní potravinové bezpečnosti, tedy způsobu jak zajistit a podpořit dostatečnou a stabilní produkci potravin pro obyvatelstvo v kontrastu k nedostatku válečného období. K tomuto účelu byly aplikovány vládní politiky podpory produkce, například Společná zemědělská politika v Evropě (SZP). Přibližně v 70. a 80. letech 20. století pak dochází k posunu v chápání diskurzu, který je nově pojímán jako globální potravinová bezpečnost (Hopma, Woods 2014). Definice potravinové bezpečnosti (FAO 2001 cit. in IAASTD 2009, s. 111) označuje situaci, která nastává, když *„všichni lidé mají dlouhodobě fyzický, sociální a ekonomický přístup k jídlu, jehož je dostatek, je bezpečné a výživné, naplňuje jejich stravovací potřeby a vlastní preference umožňující aktivní a zdravý život“*.

Kritickým pohledem politické geografie lze potravinovou bezpečnost chápat jako „proto-hegemonický“ diskurz, který upřednostňuje „západní“ vědecké metody k dosažení potravinové bezpečnosti¹³ a zároveň prezentuje povahu problému v rámci současného potravinového systému jako vědecký, resp. technický problém spíše než problém politický (Hopma, Woods 2014). Jako takový je v současnosti propagován širokým spektrem vlád, organizací i soukromých společností. Pod záštitou posílení potravinové bezpečnosti v zemích ohrožených hladem byly aplikovány programy mezinárodní potravinové pomoci, které ovšem v důsledku pomohly najít nová odbytiště pro přebytky vyspělých zemí s diskutabilními výsledky pro reálnou potravinovou bezpečnost ohrožených zemí (Robinson 2004). Zároveň snahy o zajištění „národní“ potravinové bezpečnosti odhalují geopolitickou dynamiku globalizovaného potravinového systému. Například během nedávné potravinové krize roku 2008, kdy došlo k náhlému vzestupu cen zemědělských komodit na světovém trhu, řada zemí výrazně omezila exporty komodit za účelem ochrany domácích zásob. Ohroženy byly země jako například Katar, který je z 90 % závislý na dovozu potravin (Hopma, Woods 2014). Reakcí bylo mj. posílení trendu tzv. land-grabbingu¹⁴, tedy prosazování mocenské dominance nad potravinovými systémy zemí především periferních regionů světa s negativními důsledky pro místní populace.

¹³ Opatření prosazovaná v současnosti, jež mají přinést výrazné zvýšení produktivity, bývá označováno za „novou zelenou revoluci“ a pojí se především s aplikací poznatků molekulární biologie a genetické modifikace organismů (Gregory a kol. 2009).

¹⁴ Zahraniční investice do nákupu půdy, např. investice Číny nebo Jižní Korey v Africe nebo investice států Perského zálivu v arabských méně vyspělých zemích. Neomezuje se však pouze na země globálního Jihu, k procesu land-grabbingu a vlastnické koncentraci dochází např. i v Evropě (Hopma, Woods 2014; Franco, Borras 2013).

Rámeček 4: Potravinová suverenita

Potravinová suverenita je konceptem, kritizujícím nerovnosti v současném světovém uspořádání a z nich plynoucí direktivní prosazování globalizovaného „korporátního“ potravinového systému se všemi důsledky pro životní prostředí a společnost. K formulaci potravinové bezpečnosti přidává důrazný akcent na respektování práv a potřeb marginalizovaných – především drobných rolníků ze zemí globálního Jihu. Potravinová suverenita je definována právem lidu a suverénních států demokraticky určovat vlastní zemědělské a potravinové politiky (IAASTD 2009). Jedná se o koncept zastřešující široké spektrum místních organizací a aktivistů v globálním rozsahu zdůrazňujících „*právo každé země udržet si a rozvíjet vlastní kapacity k produkci základních potravin respektujících rozmanitost kultury a výroby*“ (La Via Campesina 1996, cit. in Hopma, Woods 2014). Organizace La Via Campesina je hlavním reprezentantem tohoto globálního sociálního hnutí za potravinovou suverenitu (Holt-Giménez, Shattuck 2011). Principy potravinové suverenity se vztahují k požadavkům univerzálního přístupu k jídlu, reformy vlastnictví půdy, ochrany přírodních zdrojů, reorganizace mezinárodního obchodu se zemědělskými komoditami, ukončení hladovění ve světě, větší regulace a zdanění nadnárodních korporací, sociálního smíru a demokratického rozhodování (IAASTD 2009).

6.1 Problém nedostatku – hlad a podvýživa

V současném světě trpí akutním hladem a podvýživou přibližně 795 mil. lidí, tedy 12,9 % světové populace (FAO 2015). Přitom světová zemědělská produkce je na neustálém vzestupu a produkuje největší množství potravin v historii. Je také známým faktem, že za předpokladu rovné distribuce potravin by současná produkce dokázala nasytit lidstvo. Robinson (2004) uvádí faktory, které jsou příčinou hladovění v rozvojových zemích: rychlý populační nárůst předstihující produkci potravin, dlouhodobý posun k větší produkci exportních plodin namísto plodin pro místní spotřebu (potřeba splácet zahraniční dluhy), omezení původních tradičních mechanismů vypořádání se s nedostatkem potravin bez zavedení nových doplňujících institucí a také měnící se stravovací návyky u zámožnější části populace rozvojových zemí. V kombinaci tyto faktory způsobily vzniklou závislost na dovozu potravin.

Další formou hladu je vedle celkového nedostatku potravin ve výživě nedostatek některých nezbytných živin v přijímané stravě, který má neblahé zdravotní následky (např. 60 % žen jižní Asie trpí nedostatkem železa nebo přes milion dětí předškolního věku každoročně trpí slepotou v důsledku nedostatku vitamínu A; Robinson 2004). Amartya Sen

definuje hlad jako nedostatečné „zplnomocnění¹⁵“ a zhoršený přístup jedinců k jídlu (Sen 1981, cit. in Robinson 2004). Problém hladu a podvýživy tak dopadá především na nejvíce zranitelné ve společnosti – chudé, děti, seniory, příslušníky marginalizovaných etnických menšin, či jinak znevýhodněné. Neomezuje se tak pouze na oblast rozvojových zemí, ale dopadá i na příslušníky znevýhodněných skupin i těch nejrozvinutějších zemí.

Problém světového hladu se stal ve druhé pol. 20. století tématem zahraniční politiky. Vyspělé země globálního Severu, které dosáhly přebytečné produkce (zejména USA, Kanada, později EU) se staly hlavními donátory mezinárodních programů potravinové pomoci. Podle kritiků však tyto programy doprovázela řada problematických dopadů na přijímající země, především v případech dlouhodobé programové potravinové pomoci. Zde se často se jednalo o prodej přebytků (hlavně obilí) za zvýhodněnou cenu, motivovanou politickými zájmy donátorských zemí. Dovážené potraviny pak mohou ovládnout místní trh a konkurovat svou kvalitou a hlavně cenou místním zemědělcům, kteří nemohou prodávat produkty za tak nízkou cenu. Dalším potencionálním důsledkem může být změna preferencí místní populace ve prospěch dovážených potravin namísto lokálních zemědělských produktů (Robinson 2004).

6.2 Problém nadbytku – obezita

Jedním z nejvíce viditelných důsledků stravovací tranzice ve spojitosti s transformací globálního potravinového systému je nárůst obezity. Obezita a s ní spojené problémy dnes již nejsou jen kuriozitou nejbohatší části světa. Zdravotnický systém řady nízko- a středněpříjmových zemí se tak potýká s problémy tzv. „dvojitě zátěže¹⁶“, kdy se v populaci projevuje jednak vysoký výskyt infekčních nemocí a podvýživy, na straně druhé civilizačních chorob, neinfekčních onemocnění a obezity (WHO 2015, Kearney 2010).

Zvyšující se spotřeba a dostupnost zpracovaných potravin a efektivně propagovaných výrobků a nápojů se spolu s poklesem pohybových aktivit projevuje u populací většiny zemí dnešního světa, ačkoliv se její projevy v různých zemích odlišují v závislosti na místních sociokulturních, ekonomických a jiných faktorech (Swinburn a kol. 2011). Například u obyvatel ekonomicky méně rozvinutých regionů se nárůst obezity týká především movitějších žen středního věku z městských oblastí, zatímco v rozvinutých

¹⁵ *entitlement*

¹⁶ *double burden*

zemích obecně platí, že největší zastoupení obézních jedinců najdeme v sociálně znevýhodněných skupinách společnosti bez rozdílu pohlaví a věku (Swinburn a kol. 2011). Výskyt obezity je do značné míry sociálně a ekonomicky podmíněn, což platí i v českém prostředí (Bičíková 2014). Dixon (2009) v této souvislosti tvrdí, že problémy obezity nejvíce dopadají na nižší pracující třídy, které mohou být zobrazovány jako nadměrní konzumenti, ve skutečnosti je však jejich spotřeba z hlediska kvality výživy nedostatečná.

Rapidní nárůst obezity v uplynulých dekáдах je skutečně alarmující. Jak uvádí Světová zdravotnická organizace (WHO) počet obézních jedinců se mezi lety 1980 a 2014 více než zdvojnásobil. Zároveň platí, že v dnešní době žije většina světové populace v zemích, kde umírá více lidí na následky nadváhy a obezity než podvýživy a hladu (WHO 2015). Jedná se globální a celospolečenský problém, který si vyžaduje adekvátní pozornost a přístup vlád k prevenci, ne pouze o problém individuální, jak někdy bývá klasifikován (Lang, Heasman 2004).

Podle mnohých odborníků je jednou z hlavních příčin hluboká změna ve vývoji stravování, která probíhá v krátkém čase. Swinburn a kol. (2011, s. 807) si všímají příčin nárůstu obezity: *„hybné síly epidemie (obezity) tkví v potravinovém systému – narůstající zásoby levného, chutného, energeticky vydatného jídla; zdokonalující se distribuční systémy, které učinily jídlo pohodlně dostupnějším, a více přesvědčivá a všudypřítomná reklama.“* Narůstá také podíl jídla spotřebovaného mimo domácnosti (Popkin 2012). Zajímavé poznatky vychází z pozorování vývoje průměrných energetických příjmů obyvatel USA během 20. století. V průběhu první poloviny 20. století až do 60. let docházelo k postupnému snižování energetického příjmu v důsledku změny životního stylu, který vyžadoval méně a méně těžké fyzické práce. V 70. letech však dochází ke zlomu a energetický příjem narůstá navzdory pokračujícím trendům deindustrializace, v důsledku snazší dostupnosti potravin, změny stravování a nových marketingových strategií prodeje (Swinburn 2011). Rozšíření obezity můžeme asociovat s konzumací zpracovaných potravinových produktů a nápojů bohatých na energii (cukry, tuky), s výraznou chutí (množství umělých aditiv), ale mizivými nutričními vlastnostmi – proto se ve spojitosti s tímto druhem potravin a nápojů užívá termín *„empty calories“*, tedy „prázdné kalorie“ (Dixon 2009), v hovorové angličtině je také rozšířené označení *„junk food“*. Právě spotřeba takových potravin je vehementně podporována reklamou a svou strategií na nich zakládají mnohé známé globální značky. Množství průmyslově zpracovaných potravin je produkováno za účelem zvýšení přidané hodnoty ze základních potravin, jako třeba

brambor nebo kukuřice, jejich úpravou a zvýšením trvanlivosti se však ztrácejí výživové hodnoty (IAASTD 2009). Rámeček 5 představuje využívání glukózo-fruktózoového sirupu v potravinářském průmyslu USA, jehož přítomnost v řadě potravin je hojná, ačkoliv je spojován s negativním vlivem na zdraví.

Rámeček 5: Glukózo-fruktózoový sirup v USA

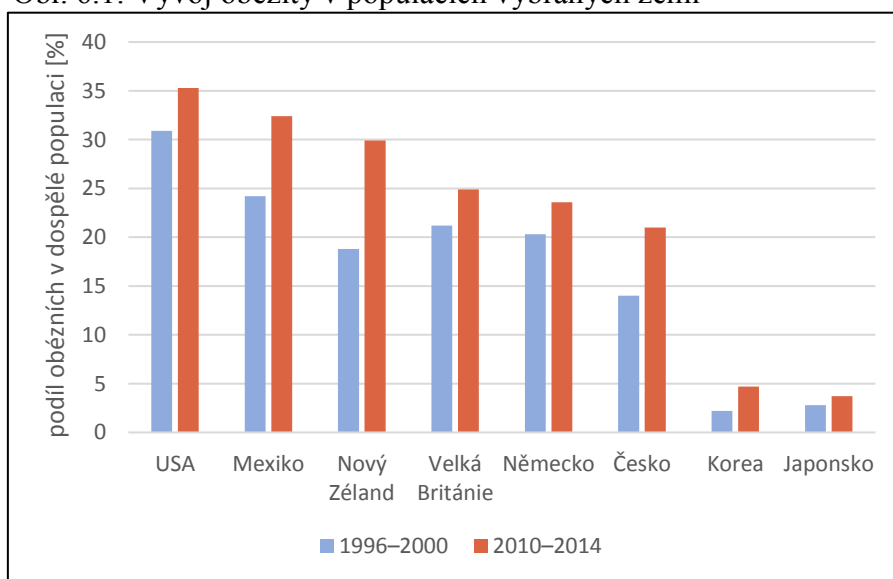
Glukózo-fruktózoový sirup je široce rozšířeným náhradním sladidlem běžným v potravinářském průmyslu USA, zejména u zpracovaných potravin a nápojů. Nejrozšířenější varianta tohoto sladidla se získává chemickými metodami z kukuřice a pro své příznivé vlastnosti a relativní levnost je potravináři velmi oblíben již od 70. let 20. stol. Většina zpracovaných potravin v USA obsahuje glukózo-fruktózoový sirup (Parker a kol. 2010). Řada studií však prokázala spojitost mezi nadměrnou konzumací tohoto sladidla a negativním vlivem na zdraví spojeným s nárůstem obezity (Parker a kol. 2010). Po mnoha letech nárůstu jeho spotřeby dosáhla spotřeba vrcholu v období přelomu milénia a v důsledku negativního postoje veřejnosti v posledních letech mírně poklesla (Parker a kol. 2010). Stále však představuje výnosnou složku amerického potravinářského průmyslu, která se podílí na problematickém stavu výživy a jeho důsledcích pro tamní populaci.

Nárůst obezity lze vysvětlit z evoluční perspektivy – v minulosti byl nedostatek jídla běžnou součástí života většiny populace a proto musela být využita každá příležitost k nasycení formou tučné a vydatné stravy bohaté na energii (Montanari 2003). V dnešní době historicky bezprecedentního množství a rozmanitosti relativně snadno dostupné potravy (průměrné výdaje domácností ve vyspělých zemích za jídlo se v posledních desetiletích postupně snižují) je tento instinkt zdrojem rostoucího problému – obezity.

S nadváhou a obezitou je spojena řada onemocnění souhrnně označovaných jako chronické neinfekční choroby (WHO 2015). Uvádí se, že přibližně 80 % úmrtí v rámci této skupiny onemocnění způsobují čtyři skupiny nemocí: kardiovaskulární onemocnění (srdeční choroby nebo mozkové příhody), rakoviny, respirační onemocnění a diabetes (především cukrovka druhého typu). Přívlasek „chronické“ značí pomalý a dlouhotrvající průběh a charakter onemocnění (Bičíková 2014). S problematickým nárůstem obezity se snaží bojovat mezinárodní organizace jako FAO nebo WHO, nezdá se však, že s velkým úspěchem. Jenom několik málo vlád zemí se zatím snaží situaci ovlivnit vážně míněnými vládními opatřeními (Popkin 2012). Je přitom evidentní, že se jedná o jeden z nejvíce palčivých problémů současného veřejného zdraví, jehož nárůst je příčinou rostoucích výdajů ve zdravotnictví, jak dokládá řada autorů (Lang, Heasman 2004; Bičíková 2014).

Nadváha a obezita bývají nejčastěji určovány dle tzv. indexu tělesné hmotnosti (*body mass index – BMI*), který je určován jednoduchým výpočtem na základě podílu váhy jedince a výšky. Na základě metodiky WHO je nadváha definována v rozpětí hodnot BMI 25 – 30, výskyt obezity charakterizuje BMI vyšší než 30 (WHO 2015). Na následujícím grafu (Obr. 6.1) je znázorněno rozšíření obezity a její vývoj ve vybraných členských zemích Organizace pro ekonomickou spolupráci a rozvoj (OECD). Podkladová data jsou založena na přesných odhadech založených na údajích z lékařských prohlídek a vztahují se osobám starším 15 let (OECD 2016).

Obr. 6.1: Vývoj obezity v populacích vybraných zemí



Zdroj: OECD (2016)

Pozn.: Ve vybraných časových úsecích jsou zahrnuty vždy nejnovější dostupné údaje.

6.3 Environmentální krize

V současné době se objevuje stále více znepokojení spojených s dnešní podobou globalizovaného potravinového systému. Vzhledem k rapidnímu populačnímu růstu i změnám stravovacích návyků, jsou vnímány meze přírodního prostředí, na které lidstvo vyvíjí stále intenzivnější tlak. Je patrné, že zemědělství a produkce potravin významně ovlivňuje podobu planetárních ekosystémů, čerpání neobnovitelných přírodních zdrojů či

přirozené materiálních a energetické cykly. Řada předních odborníků a vědců zkoumajících dopady lidských aktivit na přírodní sféru varuje před jejich dalekosáhlým a nevratným charakterem, které mohou vážně ohrozit budoucí fungování lidského společenství. V oblasti zemědělství a potravin jsou nejčastěji zdůrazňované negativní dopady na přírodní sféru v oblasti klimatických změn, ztráty biodiverzity, odlesňování a ztráty přírodních ekosystémů, využívání nerostných surovin (paliva a hnojiva), znečištění, ztráta produkční schopnosti půd, desertifikace nebo vlivu produkce geneticky modifikovaných organismů (IAASTD 2009; Guyomard a kol. 2012; Khoury a kol. 2014; Pretty 2008). Globalizace zemědělsko-potravinového systému znamená nárůst transportu a emisí skleníkových plynů. Toto všechno je odraz průmyslově-intenzivního charakteru současného zemědělsko-potravinového systému, kdy je vysoké produkce dosahováno na úkor přírodního prostředí.

7 Výživa, stravování a potravinový systém v Česku

V následující kapitole bude stručně nastíněn vývoj stravování na území Česka. Pozornost je věnována zejména „lidové“ stravě týkající se převládající části populace, respektive stravování středních vrstev v pozdějším období. Zajímavé je období socialismu, kdy státní ideologie determinovala odlišný charakter zemědělsko-potravinového systému. Pro dnešní situaci je důležité popsání nedávného vývoje od druhé poloviny 20. století a zmínění základních faktorů, které ovlivnily výživu a stravování během socialismu i následujícím období transformace a tržního hospodářství současnosti. Nejprve však krátký exkurz do vzdálenější historie.

7.1 „Česká strava lidová“

V lidovém stravování v Čechách a na Moravě (přibližně do počátku 20. století, v době před prosazením společenských změn průmyslové revoluce) můžeme rozlišit tradiční oblasti, kde strava odrážela místní podmínky: v horských oblastech lidé jedli převážně produkty rostlinné a mléčné, v úrodných nížinách navíc častěji maso (Dvořáková-Janů 1999). *„Poměr rostlinné a živočišné potravy se během historie různil, různil se i podle geografických podmínek a možností zemědělství ... Víme však, že po celý pravěk i středověk jedli lidé ve střední Evropě potravu smíšenou“* (Beranová 2015, s. 338). Nastíněnou diferenciaci lze pozorovat například i u složení mouky, z níž se pekl chléb – v oblastech horských to byla zejména ovesná a ječná, v přechodných oblastech žitná a v nížinách mouka žitná smíchaná s choulostivější pšenicí. Podobně v horských oblastech byly typickým základem pokrmů brambory a zelí, v nížinách a jižních oblastech luštěniny nebo proso (Dvořáková-Janů 1999). Brambory, které byly do Českých zemí importovány v pol. 17. století, rychle zdomácněly a staly se jednou z hlavních potravin (Dvořáková-Janů 1999). Každodenní venkovská strava byla založena na zemědělských produktech vlastního původu: obilovinách, luštěninách, zelenině a ovoci (často planého původu) a mléčných produktech a občasné maso (Beranová 2015, Dvořáková-Janů 1999).

Mezi nejfrekventovanější jídla patřily kaše (z různých plodin, nejčastěji obilovin a luštěnin), jednoduché husté polévky či vývary, které se často jedly jako snídaně nebo chléb,

který se pekl v různých variacích (Dvořáková-Janů 1999). Důležité bylo mléko a kyselé sýry, které byly zdrojem bílkovin (Pokorný, Pánek 1996). Jako tuku se používalo výhradně vepřového sádla. Strava byla značně sociálně diferenciovaná, chudé vrstvy například konzumovaly maso jen o svátcích, pro bohaté byla typická vysoká míra konzumace masa i alkoholických nápojů jako víno, pivo nebo medovina (Pokorný, Pánek 1996). Tradiční kuchyně byla převážně slaná (konzumaci cukru v hojném množství přinesla až jeho průmyslová výroba), sladkou chuť dodávaly pokrmům například sušené ovoce nebo med.

Z nápojů byly rozšířené nejrůznější odvary z bylin a ovoce, čaj a káva byly vzácností vyhrazenou pro movitější vrstvy, koncem 19. století se rozšířilo pití tzv. „bílé kávy“ vyrobené nejčastěji směsí praženého obilí a čekanky (Dvořáková-Janů 1999)

Venkovský jídelníček byl poměrně prostý a jídla se často opakovala. Jedlo se zpravidla třikrát denně. Život byl spjat s křesťanským kalendářem a základem oslav svátků, poutí, posvícení nebo hodů (dožínků) byla hojnost jídla a svátečních pokrmů, na jejichž přípravě se podílela celá vesnice. Tento čas byl protikladem každodenního života, obdobím hojnosti. Tyto obřady byly ceremoniemi, emotivním poutem posilujícím pocit vzájemnosti (Dvořáková-Janů 1999). Pod pojmem české lidové stravy se rozumí strava středních a chudších vrstev na především na venkově. Měšťanský jídelníček můžeme asociovat s pojmem české kuchyně, která se etablovala v první pol. 19. století (Pokorný, Pánek 1996). Česká kuchyně byla do značné míry ovlivněna vídeňskou kuchyní, která byla někdy označována za stravu těžkou, tučnou a sladkou (Franc 2003).

V první polovině 20. století se na výživě obyvatelstva negativně podepsala období světových válek, která přinesla obtíže v zásobování, nedostatek řady surovin a strádání. V období nedostatku byl zaváděn přidělový systém. Je známo, že v tomto období byli nedostatkem postiženi ve větší míře obyvatelé měst, kteří byli vzdáleni od zdrojů na venkově a byli často nuceni obstarávat si potraviny z venkova ilegálními cestami na černém trhu. V období 2. světové války, během nacistické okupace a zejména v období totální války, byl tlak na místní zemědělství zintenzivněn a zahraniční obchod omezen; místní zemědělský potenciál byl v první řadě podmíněn zájmy říše (Štolleová 2014). Již roku 1939 byly zavedeny potravinové lístky, přidělový systém přetrvával v Československu až do roku 1953. Dohromady tak přidělový systém potravin, který populaci umožňoval pouze omezený přístup k potravinám, trval 13 let. Přídělový systém a zmírnění majetkových rozdílů v období 2. světové války snížily rozdíly mezi stravou bohatších a chudších, rozdíl mezi stravou na venkově a ve městech také do značné míry vymizel (Pokorný, Pánek 1996).

7.2 Socialistický systém stravování

Hospodářská situace se začala zlepšovat až ve druhé polovině 50. let. Změna politicko-ekonomického uspořádání po roce 1948 s sebou přinesla i odlišný pohled na výživu a stravování, který mj. odrážel radikální změny v zemědělství. Organizace zemědělství, potravinářství i poměry na venkově se spolu s kolektivizací a zestátňováním zásadně proměnily. Zestátněná plánovaná ekonomika ovlivnila také spotřební kulturu. Stravování v meziválečném období bylo nahlíženo negativně a nový režim se snažil ideologicky vymezit proti předchozímu stavu. Franc (2003, s. 36) uvádí, že „... jako základní znak stravy v meziválečném Československu se uváděl její třídní charakter, který širokým vrstvám neumožňoval racionální výživu“. Nová socialistická společnost měla přinést nový životní styl i v oblasti stravování. Odpovědnost za stravování měla za jedince převzít společnost, což znamenalo větší vliv odborníků na výživu a aplikaci vědeckých poznatků ve výživě mas (Franc 2003). Racionalizace stravy a racionální výživa pak byly nástrojem tohoto cíle. V praxi k tomuto cíli stát využíval např. cenových intervencí nebo řízení systému veřejného stravování (Franc 2003). Masový rozvoj veřejného stravování zaměstnanců průmyslových a zemědělských podniků a škol řízený státem měl silný vliv na stravovací návyky a kulturu stravování ve městě i na venkově (Dillnbergerová 2005).

Výživa v období socialismu kladla důraz na konzumaci bílkovin a to především živočišného původu, vysoká spotřeba sacharidů (zejména rafinovaných cukrů) a živočišného tuku byla kritizována (Franc 2003). Pro prosazování racionální výživy však byly vážnou překážkou ekonomické problémy a problémy se zásobováním (například zeleninou nebo některými druhy masa). Situace v zásobování se v období normalizace mírně zlepšila. Vládnoucí komunistická strana se snažila získávat popularitu společnosti tím, že se snažila vyhovět tradičním představám o konzumním blahobytu. V prodejnách se tak začalo objevovat větší množství cenově dostupných potravin (Franc 2003, Novotná 2012). Potravin y tedy byly relativně levné, problémem však byla nedostatkovost a omezený výběr. Důraz se kladl na kvantitu, už méně na kvalitu. Stát vyvíjel tlak na zemědělce, aby omezili sortiment na nejvýnosnější plodiny, což vedlo spolu s omezeným dovozem a důrazem na potravinovou soběstačnost ke stále se zužujícímu sortimentu potravin (Pokorný, Pánek 1996). Postoje k odlišným způsobům stravování, například vegetariánství, byly obecně odmítavé a negativní (Franc 2003). I přes poměrně vysokou míru potravinové soběstačnosti socialistického průmyslově-intenzivního zemědělství, které bylo dosahováno za cenu negativního vlivu na životní prostředí (Bičík, Jančák 2005),

byla řada potravin nedostatková; ve srovnání s dnešní dobou stravování vykazovalo vyšší míru uniformity. I v tomto období jsou však patrné zahraniční vlivy na českou kuchyni, které, pochopitelně v kontextu doby, působily především ze strany východních zemí socialistického bloku (Franc 2003).

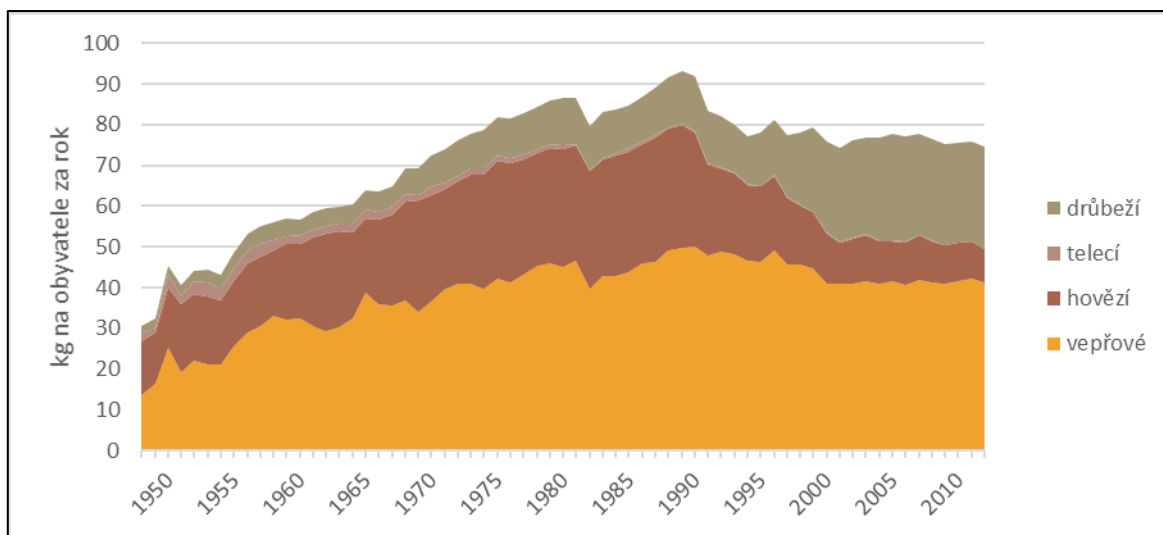
7.3 Stravování, výživa a zemědělství od roku 1990

Dalším zásadním zlomem ve vývoji stravování a spotřeby potravin v Česku byla změna politického uspořádání po roce 1989 a přechod k ekonomickému modelu tržního hospodářství. Malý výběr zboží a jeho všeobecná nedostatkovost v období socialismu v porovnání se zeměmi na západ od Železné opony, což se výrazně projevovalo i u jídla, byly jedním z faktorů rostoucí nespokojenosti obyvatelstva. Situace se v tomto ohledu po roce 1989 značně zlepšila. Vývoj po roce 1989 byl ovlivněn liberalizací českého zahraničního obchodu, transformací politicko-ekonomického uspořádání, postupným začleněním do ekonomického prostoru Evropské unie (EU) a vstupem nových zahraničních investorů. V důsledku transformačních procesů tak docházelo k razantním změnám v zemědělství, spotřebě potravin i stravování. Shrnutí těch nejpodstatnějších faktorů je obsaženo v následujících odstavcích. Tyto faktory měly vliv na spotřebu potravin a stravování, zároveň také platí, že „*objemové a strukturální změny spotřeby potravin v Česku ovlivnily velikost a intenzitu zemědělské produkce.*“ (Bičík, Jančák 2005, s. 66).

Hlubokou restrukturalizací prošlo zemědělství, jež se ze socialisticky řízeného transformovalo a postupem času uzpůsobilo požadavkům Společné zemědělské politiky (SZP) EU (více k tématu viz Bičík, Jančák 2005). Co znamenal zmíněný vývoj pro českého spotřebitele a strávnicka? V první řadě především rozšíření výběru a zlepšení dostupnosti řady potravin, což většina populace uvyklá poměrům za socialismu vítala s velkým nadšením. Obecně lze poznamenat, že vývoj spotřeby byl ovlivněn množstvím ekonomických a sociálních faktorů. Z ekonomických můžeme jmenovat například vývoj spotřebitelských cen potravin a rostoucí koupěschopnost obyvatelstva, zlepšení nabídky a dostupnosti potravin nebo rozvoj distribuční sítě. Dále můžeme uvést rostoucí vliv reklamy, ale i zdravotní osvěty (Kušková a kol. 2009, Štiková a kol. 2009). S růstem příjmové diferenciací ve společnosti a rozšíření nabídky potravin docházelo k vyšší míře individuální rozmanitosti stravování. Vlivem zmíněných faktorů tedy docházelo po roce

1989 k řadě kvalitativních i kvantitativních změn ve spotřebě (např. u masa došlo k celkovému snížení objemu spotřeby a strukturálním změnám – poklesu spotřeby hovězího a nárůstu spotřeby drůbežího masa; Kušková a kol. 2009). Dlouhodobý trend ve spotřebě masa ilustruje následující graf (Obr. 7.1).

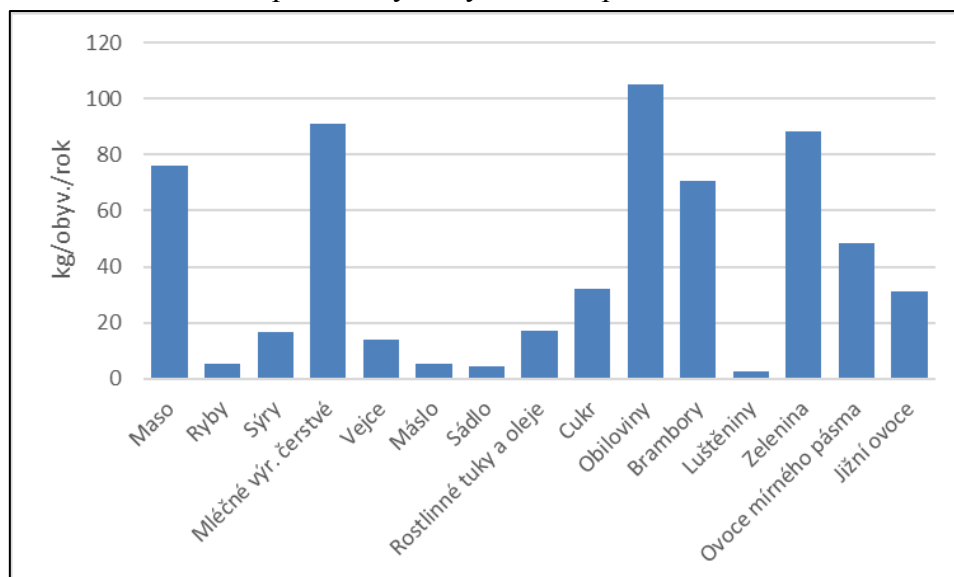
Obr. 7.1: Vývoj struktury spotřeby masa mezi lety 1948 a 2012



Zdroj: ČSÚ (2014), vlastní zpracování

Ve spotřebě potravin vedly procesy změn k celkovému poklesu spotřeby i poklesu spotřeby v přepočtu na jednoho obyvatele (Bičík, Jančák 2005). Zároveň se uvádí, že celková struktura jídelníčku obyvatel se zlepšuje, uvedený příklad snížení poptávky po mase je dle Kuškové a kol. (2009, s. 19) „*jak z environmentálního pohledu, tak i ze zdravotního hlediska jasně pozitivním jevem.*“ Ve srovnání s ostatními postsocialistickými zeměmi je struktura spotřeby v Česku kvalitnější a méně sociálně diverzifikovaná, než v ostatních zemích (Bičík, Jančák 2005). Z hlediska vnitřní regionální diferenciaci zemědělské produkce platí, že došlo k jejímu nárůstu, který se ovšem u spotřeby potravin neprojevuje (Bičík, Jančák 2005). Průměrnou roční spotřebu vybraných druhů potravin v Česku ilustruje obrázek 7.2.

Obr. 7.2: Průměrná spotřeba vybraných druhů potravin v Česku v roce 2014



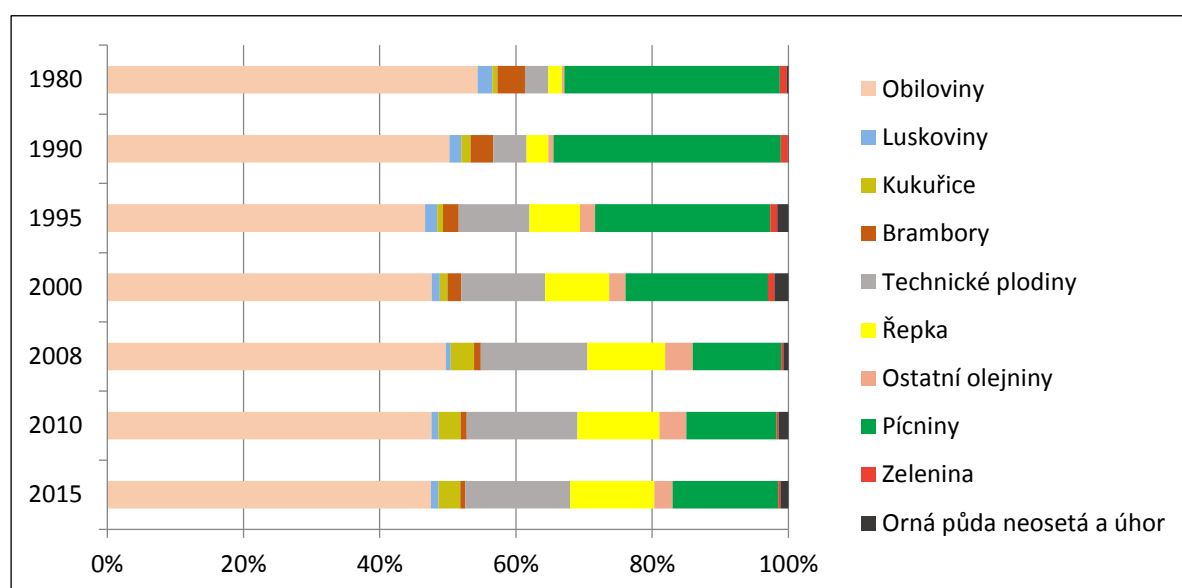
Zdroj: MZe (2016c)

Dalšími výraznými změnami byly změny v produkci a distribuci potravin. Socialistický systém zásobování do velké míry závisel na místní produkci potravin, což v některých případech vedlo i k problémům a nedostatku (Franc 2003). V tvrdém transformačním období 90. let, kdy přestal fungovat socialistický systém financování a podpory zemědělců a zároveň došlo k liberalizaci zahraničního obchodu a zvýšení zahraniční konkurence, byli místní zemědělci a potravináři vystaveni nepříznivým podmínkám, v nichž řada neobstála (Bičík, Jančák 2005). Během poměrně krátkého období došlo k zásadní restrukturalizaci maloobchodního sektoru prodeje potravin, kdy trhu začaly jednoznačně dominovat nadnárodní řetězce supermarketů a hypermarketů, které postupně převládly nad ostatními formami distribuce (Spilková 2012). Potravinová soběstačnost poklesla a došlo k nárůstu záporného salda ve prospěch dovozu zemědělských komodit a potravin. Řada zemědělců se v důsledku dotačního zvýhodnění (zejména v období po vstupu do EU) orientovala na dotované plodiny (např. obilí, řepka), zatímco mnohé oblasti základních potravinových komodit začaly v souhrnu za Česko zaostávat¹⁷ (např. zelinářství, ovocnářství, ale i živočišná výroba). Specifikem českého zemědělství ve srovnání s ostatními zeměmi EU je převládající charakter zemědělských podniků – průmyslových

¹⁷ Můžeme dodat, že v posledních letech dochází i v Česku k všeobecnému uznání kritické situace z pohledu potravinové bezpečnosti. Situaci mají zlepšit opatření v rámci dlouhodobé strategie pro české zemědělství. „Potravinové zabezpečení a přiměřená soběstačnost“ je jedním z hlavních priorit rozvojové strategie Ministerstva zemědělství s výhledem do roku 2030 (MZe 2016b).

velkofarem – které hospodaří na velké výměře. Z čistě ekonomického hlediska, se tento fakt může jevit jako konkurenční výhoda, svědčící o úrovni modernizace a intenzifikace českého zemědělství. Z komplexní perspektivy, hodnotící širší environmentální a sociální aspekty této skutečnosti (např. vliv intenzifikace na stav půdy nebo biodiverzitu, vztah obyvatel venkova k zemědělství a půdě) se jeví tato charakteristika již jako problematická. Transformaci českého zemědělství ilustruje například vývoj struktury osevních ploch (Obr. 7.3), kdy došlo k výraznému růstu podílu technických plodin, obzvláště řepky olejné na úkor ploch s pěstovanými brambory nebo zeleninou. Značný pokles podílu půdy osázené píceinami souvisí s celkovým útlumem živočišné výroby po roce 1989.

Obr. 7.3: Struktura osevních ploch Česka ve vybraných letech



Zdroj: ČSÚ (2015), vlastní zpracování

Dochází k vývoji v kultuře stravování a výživy. Neopomenutelným faktorem je vyšší míra společenské a kulturní otevřenosti ve srovnání s obdobím socialismu, do českého prostředí se tak ve vyšší míře prolínají zahraniční zvyklosti i pokrmy. Zdá se, že zájem (nejenom české) veřejnosti o různé formy stravování, kulinářství a především zdravotní aspekty stravování je intenzivní, o čemž může svědčit boom nejrůznějších publikací o jídle, kuchařek nebo výživových doporučení, i neutuchající popularita televizních i online pořadů zabývajících se uvedenou tematikou. Na druhé straně, jak již však bylo uvedeno výše, individuální postoje ke stravování vykazují vysokou setrvačnost a nemůžeme tvrdit, že navzdory záplavě informací a intenzitě poptávky po nich, je

výživová situace obyvatel ideální – o čemž svědčí například nepřetržitý nárůst podílu obyvatel s nadváhou a obezitou. Vlivem ekonomického rozvoje rostou částky vynaložené domácnostmi na útratu za potraviny. V souhrnu všech výdajů domácností podíl prostředků vynaložených za potraviny poklesl¹⁸ (Sixta a kol. 2014). Zároveň se populárním tématem stala spotřeba lokálních a regionálních potravin a v současnosti existuje velké množství regionálních značení produktů fungujících od čistě lokální až po státní úroveň – jejich soubor podrobně mapuje například Kašková (2013). V posledních letech vzniká také řada alternativních forem distribuce potravin, jež můžeme souhrnně označit jako alternativní potravinové sítě, jimiž jsou například farmářské trhy, bedýnkový systémy nebo komunitou podporované zemědělství (Spilková 2012; Strnadel 2013). V celkovém měřítku však v oblasti distribuce platí upevňování dominance nadnárodních řetězců supermarketů, které kontrolují převážnou část trhu s potravinami v Česku. Při jistém zjednodušení můžeme jako uživatele výše zmíněných alternativ označit vzdělanější a více majetné obyvatele větších měst. Především na venkově rozšířenou formou netržního obstarávání potravin samozásobitelství. Přínos zahradničení, pěstování zeleniny, ovocnářství, chovu drobného zvířectva a jiných podobných aktivit, které jsou oblíbenou (a v prostoru střední a východní Evropy rozšířenou) formou trávení volného času, není v zahraniční literatuře příliš oceňován, i přes svůj nesporný význam pro udržitelnost, nacož se snaží upozorňovat Smith a Jehlička (2013).

¹⁸ V 70. a 80. letech 20. stol. tvořily výdaje na potraviny a nealkoholické nápoje asi 33 % rodinného rozpočtu, v 90. letech se jednalo přibližně o 20 %, v současné době se jedná o přibližně 15 % (Sixta a kol. 2014).

8 Jídlo a udržitelnost

Produkce potravin pro lidskou spotřebu je jednou z tradičních a základních lidských aktivit, jež se významně podílí na utváření životního prostředí. Zemědělství, jako proces vytváření umělých agro-ekosystémů utváří podobu krajiny, ovlivňuje stav půdy, biodiverzitu, je zdrojem emisí skleníkových plynů apod. Zkrátka můžeme je chápat jako jeden z klíčových prvků sociálního metabolismu společnosti, který se vzhledem k množství vstupů a výstupů zásadně ovlivňuje charakter uspořádání společnosti v rámci přírodního prostředí. Pojem „udržitelnosti“¹⁹ se rozšířil ve spojení s koncepcí „udržitelného rozvoje“²⁰. Tento pojem vychází z uvědomění environmentálních limitů ekonomického rozvoje. Snaha nalézt harmonické skloubení environmentálních, sociálních a ekonomických aspektů společnosti ve vztahu k přírodnímu prostředí je nezbytnou podmínkou jejího fungování a rozvoje (Warf a kol. 2006). Jedna z nejužívanějších definic udržitelnosti vychází z dokumentu „Naše společná budoucnost“ (*Our Common Future*), vydaného Organizací spojených národů (OSN) v roce 1987, kde byl koncept udržitelného rozvoje definován Světovou komisí pro životní prostředí a rozvoj OSN, jako „rozvoj, který naplňuje potřeby přítomných generací, aniž by ohrozil schopnost naplňovat je i generacím budoucím“ (OSN 1987).

Udržitelným formám zemědělství a hospodaření v krajině byla věnována pozornost odborníků již řadu let. Byly stanoveny principy trvale udržitelného zemědělství. Udržitelné zemědělství je často definováno jako protiklad průmyslového zemědělství, u kterého je kritizováno nadřazování ekonomické stránky produkce ostatním souvislostem (Pretty 2008). Jeho institucionalizovanou formou je ekologické zemědělství. Ve srovnání s průmyslově intenzivními metodami produkce potravin, můžeme konstatovat, že řadu principů udržitelnosti naplňují i drobní zemědělci samozásobitelského charakteru zapojení do tradičních systémů distribuce potravin, jejichž význam je především v rozvojových zemích značný.

Právě spotřeba potravin, respektive lidské stravování, je hnacím motorem vývoje zemědělství. V souvislosti se společenským vývojem se projevuje delokalizace – rozvolnění vztahu producent-spotřebitel a význam globalizovaného potravinového systému narůstá. Jak již bylo mnohokrát popsáno, tento je zdrojem mnohých environmentálních a sociálních problémů a může přinášet nová rizika (Strnadel 2013). Také proto můžeme

¹⁹ *sustainability*

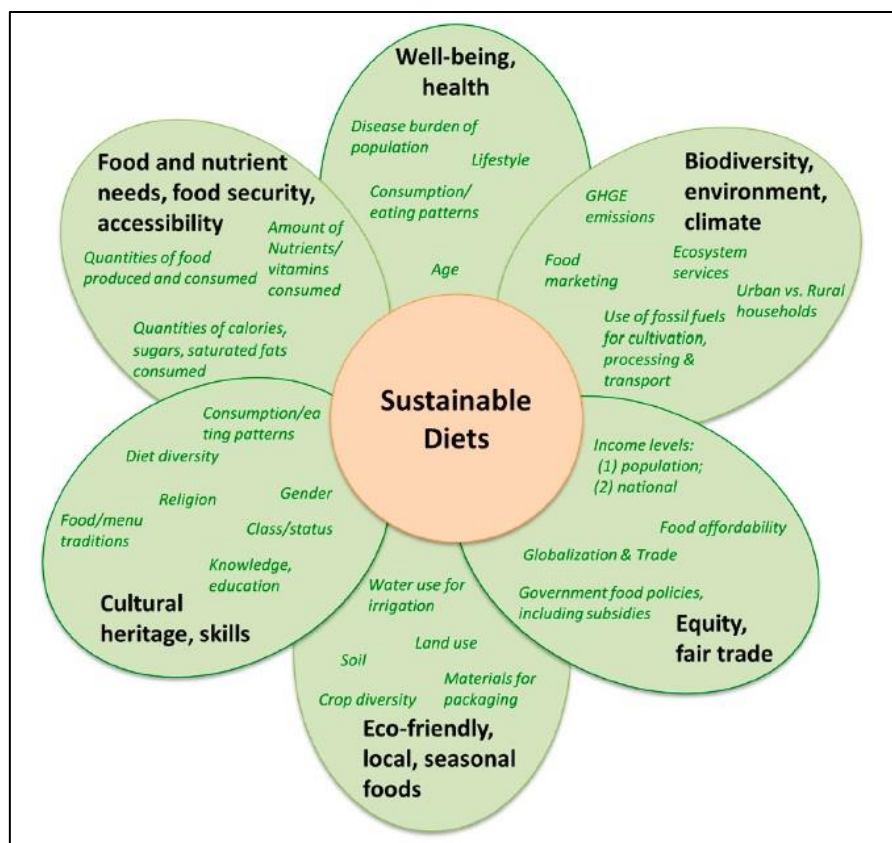
²⁰ *sustainable development*

v poslední době zaznamenat rostoucí zájem odborníků o udržitelnou stránku zemědělské produkce i spotřeby. Udržitelné stravování adresuje problém z perspektivy konzumenta potravin a snaží se definovat takový charakter spotřeby potravin a stravování, jehož důsledky na environmentální, sociální i ekonomický systém, stejně jako na zdraví člověka jsou příznivé, nebo alespoň méně škodlivé, než za současného stavu. Tyto snahy může dokládat například svolání mezinárodního vědeckého sympózia k tématu udržitelné spotřeby a biodiverzity v Římě roku 2010 Organizací pro výživu a zemědělství (FAO), kde se odborníci zabývali vazbami mezi zemědělstvím, biodiverzitou, výživou, produkcí a spotřebou potravin a přírodním prostředím (FAO 2010). Komplexní šíří problematiky, stejně jako obtížnou definovatelnost udržitelného stravování vystihuje následující definice předložená organizací FAO:

"Jako udržitelné stravování můžeme označit formy stravování mající nízkou environmentální zátěž, které přispívají k potravinové a výživové bezpečnosti a zdravému životu generací přítomných i budoucích. Udržitelné stravování vychází z optimálního využití přírodních a lidských zdrojů, přičemž respektují a pomáhají ochraňovat biodiverzitu a přírodní ekosystémy, jsou kulturně přijatelné, přístupné, ekonomicky spravedlivé a dostupné a nutričně vyhovující, bezpečné a zdravé" (FAO 2010, s. 7).

Udržitelné stravování je odrazem udržitelného zemědělsko-potravinového systému, při zohlednění kritérií vlivu na zdraví a životní prostředí a aspektů ekonomických, sociálních a kulturních (Johnston a kol. 2014). Udržitelné stravování je komplexní multioborovou tematikou, jak se ilustruje obrázek 8.1 na následující straně.

Obr. 8.1: Komplexní problematika udržitelného stravování



Zdroj: Johnston a kol. (2014)

Často zdůrazňovaným apelem je uvědomělá spotřebitelská volba, která má potenciál přinést pozitivní změny. Je nicméně patrné, že spotřebitelská volba, je utvářena celou škálou více či méně vědomých faktorů, které zmíněné apely na veřejnost často neberou v potaz. Velký vliv zde hrají zájmy potravinářského průmyslu, pro který je hlavním kritériem ziskovost. Například v USA výdaje na reklamu, které se nejčastěji vztahují k potravinám, jež můžeme označit jako „nezdravé“ mnohonásobně převyšují náklady na prevenci v oblasti výživy a podporu zdraví prospěšného stravování (www.preventioninstitute.org). V tomto kontextu upozorňuje Kneafsey a kol. (2012) na potřebu kritického přehodnocení neoliberální konstrukce chápající spotřebitele, jako hybné síly, která může vědomě přispívat ke zvýšení potravinové bezpečnosti a udržitelnosti zemědělsko-potravinového systému. I ve Velké Británii, kde byl proveden výzkum, v zemi, která ve světovém srovnání patří mezi nejbohatší, hraje otázka ekonomické dostupnosti potravin klíčovou roli (Kneafsey a kol. 2012). Ovšem otázku stravování nemůžeme zjednodušovat pouze na ekonomické faktory. Jak pojednává kapitola 4 v úvodní části práce, na výběru potravin a spotřebitelských volbách se podílí široká škála faktorů.

8.1 Stravování, společnost a životní prostředí – metody vyjádření dopadů

Je tedy možné přesně stanovit nebo vyčíslit, jaký druh stravování je z hlediska udržitelnosti nejvíce přínosný? Při komplexitě dané problematiky, stejně jako rozmanitosti lidských preferencí a potřeb to definovat nelze. Zaměříme-li se však již na konkrétní aspekty například energetické náročnosti produkce jednotlivých druhů potravin, je hodnocení možné. V následujících odstavcích budou představeny různé pohledy odborných studií na tuto tematiku spolu s výzkumnými metodami. Existují nejrůznější studie, v nichž se autoři snaží dokumentovat vliv stravovacích vzorců populace na životní prostředí.

Jednou z možností vyjádření vlivu struktury stravování na zemědělství, respektive environmentální náročnosti spotřebovávaných potravin, je vyjádření plošných nároků na využití půdy (land-use) konkrétních potravin nebo druhu stravování. Podle mnohých odborníků změny stravovacích návyků v blízké budoucnosti v důsledku změny životního stylu a rostoucího blahobytu rozvíjejících se společností ovlivní nároky na zemědělskou půdu ještě výrazněji než samotný populační nárůst (Gerbens-Leenes, Nonhebel 2002). Výsledkem studie, ve které autoři srovnávali vliv stravování na využití půdy v Evropě (Ruiter a kol. 2014), bylo mj. zjištění, že lidé s vyšším vzděláním mají díky zejména nižší celkové spotřebě kalorií, až o 20 % nižší nároky na zemědělskou půdu potřebnou k produkci potravin. Dalším vyjádřením může být přepočítání množství emisí skleníkových plynů uvolněných v procesu produkce a distribuce potravin²¹. Při hodnocení tohoto faktoru se projevuje udržitelnost ekologické formy hospodaření spolu s krátkými distribučními řetězci – konvenční produkce je ve vysoké míře závislá na externích energetických a materiálových vstupech a spolu s nadměrnou dopravou v rámci distribuce výrazně zatěžuje přírodní prostředí. Kombinací těchto metod, spolu se zahrnutím zdravotních doporučení použili autoři Van Dooren a kol. (2014) pro komplexní vyjádření zdravotních i environmentálních důsledků rozdílných druhů stravování v Nizozemsku. Asi nepřekvapí, že jedním z hlavních výsledků studie je doporučení pro snížení spotřeby masa a ostatních živočišných produktů (Van Dooren a kol. 2014). Podle jiné studie Světového fondu pro ochranu přírody (WWF) se při současné struktuře stravování v Německu spotřeba živočišných potravin (masa, mléka a mléčných výrobků, vajec, apod.) podílí

²¹ Odhaduje se například, že stravování se ve Velké Británii podílí 20–30 % na celkových emisích skleníkových plynů, na nichž se nejvyšší mírou podílí vysoká úroveň spotřeby masa a mléčných produktů (Macdiarmid 2013).

přibližně 70 % na využití zemědělské půdy v Německu (Dräger de Teran 2015). Další studie (Thaler a kol. 2015) také dokládají, že nadměrná spotřeba se podílí na vyšší intenzitě využívání nerostných surovin a hnojiv, což vede k vyšší míře zatížení agroekosystémů a změna stravovacích návyků – např. omezení konzumace živočišných potravin, spotřeba místních potravin – je nezbytná pro omezení negativního impaktu na zdraví a životní prostředí.

Nadměrná míra spotřeby živočišných potravin je v současnosti označována jako dlouhodobě neudržitelný a škodlivý jev nejen z hlediska environmentálního, ale i zdravotního (nadměrnou konzumací se u masa rozumí častěji než 1 – 2 krát týdně; Kubáňová 2007). Zatímco do relativně nedávné doby byla konzumace živočišných potravin pro většinu populace přirozeně regulována jejich horší dostupností a vysokou hodnotou, v hospodářsky vyspělých zemích dnes díky průmyslovým metodám výroby potravin tato omezení neplatí. Upozornit na problémy spojené s nadměrnou konzumací potravin živočišného původu se snaží řada odborníků nebo neziskových organizací – dokladem může být nedávno vydaná publikace „Atlas masa“, která se věnuje souvislostem produkce a spotřeby masa v současném světě (Heinrich Böll Stiftung 2014). Odlišné dopady různých druhů stravování ilustruje tabulka 8.1.

V současnosti se odhaduje, že globálně se živočišné potraviny podílí 15 % na příjmu energie a 25 % bílkovin ve spotřebovaných potravinách, regionálně je však tento podíl velmi různý a celkový relativně nízký podíl je způsoben velmi omezenou konzumací v rozvojových zemích. Z toho 16 % spotřeby proteinů pochází z rybolovu (FAO 2012). Dle odhadů studií OSN dojde u masa mezi lety 2000 a 2030 ke zvýšení spotřeby globálně o 70 % (IAASTD 2009). Narůstající produkce živočišných potravin znamená rostoucí tlak na agroekosystémy. Odhaduje se například, že živočišná produkce se v současnosti podílí až na 70 % využití zemědělské půdy, významně se podílí na spotřebě a znečištění vody, emisích skleníkových plynů, používání umělých hnojiv nebo aplikaci antibiotik (IAASTD 2009). Průmyslově-intenzivní forma živočišné produkce je charakteristická intenzivním chovem závislým na externích dodávkách krmiv.

Tab. 8.1: Vyjádření ekologické stopy rozdílných druhů stravování

<i>typ stravování</i>	<i>potřebná výměra</i>
vegetariánská strava	500 m ²
převážně vegetariánská strava	700 m ²
západní stravovací vzorec	4000 m ²
strava založená na mase	7000 m ²

Zdroj: FAO (2010)

Zdá se, že růst spotřeby masa alespoň ve vyspělých zemích skutečně dosáhl svého maxima. Zatímco v globálním měřítku, zejména díky nárůstu v nově industrializovaných, rozvíjejících se zemích, spotřeba masa roste, trend spotřeby masa v rozvinutých průmyslových zemích v přepočtu na obyvatele vykazuje stagnující až klesající vývoj (Heinrich Böll Stiftung 2014, Smil 2014). Potvrzuje to i vývoj v Česku, kde spotřeba masa dosáhla maxima k roku 1990 (viz obrázek 7.1), současná spotřeba navíc doznala značných strukturálních změn (Heinrich Böll Stiftung 2014, ČSÚ 2014). Výsledky spotřebitelského výzkumu, zaměřeného na konzumaci masa ve Velké Británii, ukazují na klesající trend spotřeby masa (Lee, Simpson 2016). Dle tohoto výzkumu 29 % respondentů uvedlo snížení spotřeby masa za poslední rok. Nejdůležitějším roli hrál faktor vlivu na zdraví, s odstupem následovaný ekonomickými faktory, zájmem o životní podmínky zvířat. 11 % uvedlo jako důvod ke snížení spotřeby masa snahu omezit negativní vliv na životní prostředí (Lee, Simpson 2016).

Nejen strukturou stravování, ve smyslu poměru jednotlivých složek výživy, ale i vzdáleností mezi místem produkce a místem spotřeby se zabývala řada výzkumů. V tomto směru do odborné diskuze významně přispělo mnoho autorů z řad sociální geografie, kteří podrobili kritice globální potravinové řetězce a zkoumali přínosy propojování producentů a spotřebitelů potravin v místním, regionálním měřítku prostřednictvím lokálních potravinových systémů a alternativních potravinových sítí (blíže viz Strnadel 2013). Nutno dodat, že tyto studie se neomezují pouze na environmentální rozměr daného problému, ale zkoumají i další sociální, ekonomické nebo komunitní aspekty pojící se se znovu-propojováním produkce a spotřeby v rámci místních lokalit. Pro snazší znázornění dopadů narůstající dopravy v rámci potravinového systému byl vytvořen koncept tzv. „potravinových kilometrů“, který je vyjádřením komplexních environmentálních nákladů na dopravu. Například průměrná vzdálenost distribuce potravin činí v USA 1 640 km, a započítáme-li celkový produkční řetězec, činí dokonce 6 760 km. U komodit, vyžadujících

mražení nebo chlazení energetická náročnost dále narůstá (Hák a kol. 2015). Záleží však i na druhu dopravy a celkové efektivitě distribuce, proto nelze jednoznačně tvrdit, že energetická náročnost úměrně roste se vzdáleností.

Další používanou metodou vyjádření nákladů spojených s nevhodným stravováním, je vyjádření finančních nákladů zdravotnictví spojených s léčbou onemocnění způsobených špatnými stravovacími návyky – například obezita a s ní spojené potíže (Sapíková 2014). Chronická onemocnění, jejichž vzniku lze předcházet prevencí, zdravou výživou a životním stylem, jsou důvodem nárůstu výdajů na zdravotní péči.

8.2 Udržitelné praktiky stravování a spotřeby potravin

Na základě předchozího výčtu problematických aspektů stravování byl sestaven návrh udržitelných principů stravování. Cílem této kapitoly je představit několik vybraných přístupů ke stravování nebo způsobů spotřeby potravin, které spojuje přínos z hlediska udržitelnosti. Z hlediska zaměření této práce není účelem hodnotit jednotlivé přístupy ke stravování z detailní výživové stránky, ale raději představit stravování v širším kontextu udržitelnosti a nastínit základní principy udržitelného stravování, jež zmiňuje odborná literatura. Představené principy byly sestaveny s ohledem na specifika českého prostředí.

8.2.1 Tradiční jídlo, místní potraviny a samozásobitelství

Na tomto místě považuji za důležité zmínit význam tradiční kultury stravování a jídel, které stále významně ovlivňují stravování po celém světě. Jedná se o odraz místní kultury, historie a životního stylu předchozích generací, který má kořeny v adaptaci k lokálním přírodním podmínkám (Trichopoulou a kol. 2007). Spolu s pokrmy se jedná o cenné kulturní dědictví obsahující znalosti a dovednosti ohledně znalosti rostlinných a živočišných druhů a postupů sběru, přípravy nebo uchovávání takových pokrmů. Vedle produktů zemědělské činnosti pochází nemalá část pokrmů z přírodních ekosystémů (v zahraniční literatuře označováno jako „*wild food*“, tedy „*divoké jídlo*“). Jídlo pocházející z takových zdrojů se obvykle neuvádí v oficiálních statistikách výživy obyvatelstva nebo spotřeby potravin a jeho význam bývá podceňován. Ve světovém měřítku, zejména v méně

industrializovaných rozvojových zemích, se však jedná o významný zdroj (dle odhadů kolem 15 % zdrojů výživy zemědělců v rozvojových zemích pochází z přírodních – neobdělávaných ekosystémů; FAO 2012). „Divoké jídlo“ je v Evropě v současnosti čistě doplňkovým zdrojem, který má však nesporný kulturní význam utvářející vztah jedinců k přírodě. Tradiční pokrmy a kultura stravování jsou regionálně odlišné (např. typická kultura stravování v oblasti Středomoří – často uváděná pro svůj příznivý vliv na zdraví), zahrnují různorodé rostlinné druhy i zvyklosti spjaté s místními tradicemi. Z nutnosti obstarávat zdroje potravin z divokých ekosystémů u předchozích generací, která se nejvíce projevovala za časů nedostatku nebo hladomoru (Lukasz 2012) se alespoň v prostoru ekonomicky vyspělých zemí stala oblíbená volnočasová aktivita mnohých (můžeme jmenovat například v Česku velmi populární houbaření, rybolov nebo sběr léčivých bylin). Negativem tohoto způsobu obstarávání potravy je přílišný tlak na živočišné nebo rostlinné druhy, který může vést až k jejich vyhubení. Proto je nesmírně důležité řídit se v tomto ohledu zásadami udržitelnosti a brát zřetel na chráněné a ohrožené druhy. Pro svůj široký a často přehlížený pozitivní vliv, který v mnohém překračuje oblast samotného stravování (místní kultura, tradice, znalosti, dovednosti, pobyt v přírodě spojený s pohybem, vztah k přírodě) musí být místní tradiční zvyklosti v oblasti stravování vycházející z přírodně šetrných praktik respektovány a rozvíjeny.

8.2.2 Systém ekologického zemědělství a spotřeba biopotravin

Spotřeba biopotravin je naproti tomu již plně kodifikovanou i komodifikovanou aktivitou rozšířenou především v ekonomicky rozvinutých zemích. Biopotraviny jsou produktem certifikovaného ekologického zemědělství. Dle definice se ekologickým zemědělstvím rozumí *„celkový systém řízení zemědělského podniku a produkce potravin, který spojuje osvědčené environmentální postupy, vysokou úroveň biologické rozmanitosti, ochranu přírodních zdrojů, uplatňování přísných norem pro dobré životní podmínky zvířat a způsob produkce v souladu s požadavky spotřebitelů, kteří upřednostňují produkty získané za použití přírodních látek a procesů“* (MZe 2016a).

V režimu ekologického zemědělství (EZ) je v Česku v současnosti přibližně 12 % rozlohy zemědělského půdního fondu (struktura je však značně nevyvážená – většinu výměry představují trvalé travní porosty v horských méně příznivých oblastech, orná půda představuje 12 % z celkové výměry EZ; MZe 2016a). Na zemědělskou produkci navazuje

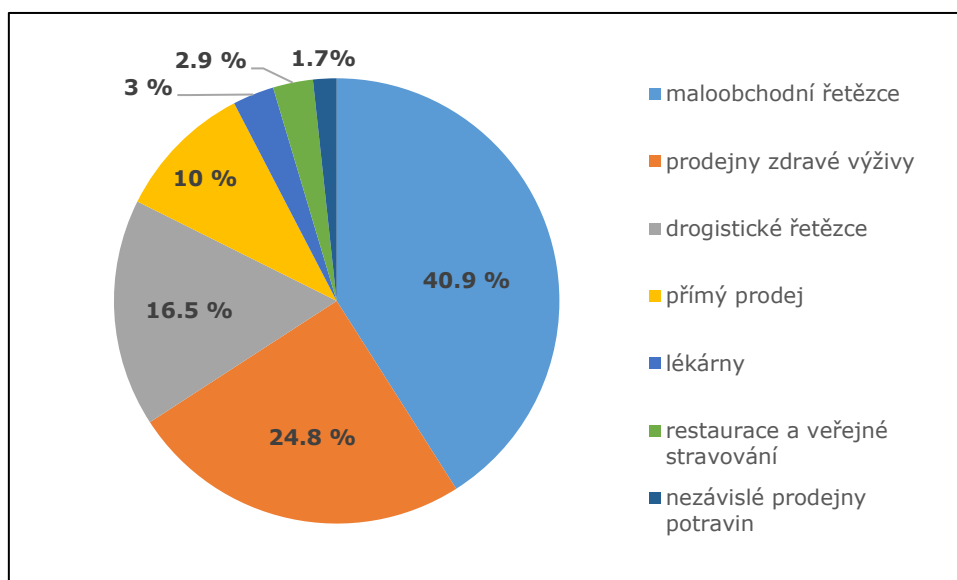
výroba biopotravin. V Česku bylo v roce 2016 registrováno 506 výrobců biopotravin, z čehož velká část byla zároveň aktivní v zemědělské činnosti. Velký podíl ekologických producentů je charakteru rodinných farem, malých až středních podniků. Nedostatkem EZ je současný charakter hospodaření, kdy převládá údržba krajiny, málo se rozvíjí hospodaření na orné půdě a výsledný podíl bioproduktů je nízký. S tím souvisí obecný nezájem o produkci a odbyt a vysoká závislost na dotacích (MZe 2016a).

Biopotraviny bývají v současnosti propagovány pro svá pozitiva spojená s příznivým vlivem na zdraví člověka a životní prostředí. Zároveň se jedná o dynamicky rostoucí segment potravinářství, a to jak světově, tak v českém prostředí. Uvádí se, že globální trh s biopotravinami vzrostl mezi lety 1999 a 2014 pětinasobně (Šejnohová a kol. 2016). Také v Česku trh s biopotravinami v posledních letech roste a zaznamenal oživení po stagnaci v období let 2009 – 2010. Celkový podíl biopotravin na všech spotřebovaných potravinách však činí 0,72 %²² a průměrná roční částka, kterou utratí obyvatel Česka za biopotraviny, nepřesahuje sumu 200 Kč (Šejnohová a kol. 2016). V porovnání se zemí, kde v Evropě spotřebitelé vydají za biopotraviny v průměru nejvíce (Švýcarsko – 221 eur za rok), je to částka přibližně tříprocentní. Téměř polovina spotřebovaných biopotravin navíc pochází ze zahraničí, což je dáno především nabídkou v maloobchodních řetězcích supermarketů (Šejnohová a kol. 2016). „Z dovozu k nám přichází podstatná část bio ovoce a zeleniny, která je v ČR pouze balena do spotřebitelského balení a v podstatě 90 % prodaného objemu pochází z dovozu“ (MZe 2016a, s. 10).

Image biopotravin cílí především na jejich přínos pro zdraví ve srovnání s konvenčními potravinami, který je však vědecky obtížně prokazatelný (platí u studií zaměřených čistě na výživové aspekty, v případě širšího pojetí založeného na kvalitě potravin vyplývající z kvality procesů jejich výroby bývá přínos biopotravin všeobecně uznáván; Kubáňová 2007). Právě širší pojetí biopotravin, které chápe důležitost celého procesu výroby potravin v jeho společenských a environmentálních kontextech, skýtá skutečný potenciál udržitelnosti stravovacích návyků i podpory šetrnější, ekologické zemědělské praxe. Při redukci biopotravin na pouhou „zdravější“ alternativu konvenčních potravin hrozí vyprázdnění pojmu „biopotravina“ (Kubáňová 2007).

²² Pro srovnání v Německu, největším evropském trhu s biopotravinami, činí tento podíl 3,7 % (MZe 2016a).

Obr. 7.2: Struktura prodeje biopotravin v Česku v roce 2014



Zdroj: Šejnohová a kol. (2016)

Kubáňová (2007) nicméně uvádí, že jsou to osobní motivace směřující ke zdravotním aspektům biopotravin, které v rozhodování spotřebitelů hrají nejdůležitější roli před ostatními motivacemi spojenými například se starostí o stav životního prostředí nebo snahou podpořit ekologické zemědělce. Dle provedených šetření je pro spotřebitele hlavním důvodem nákupu biopotravin, že jsou zdravější, chutnější a šetrnější k přírodě (MZe 2016a). Na druhé straně značná část spotřebitelů se k biopotravinám staví s nedůvěrou, která plyne především z neúměrně nadsazených cen v obchodních sítích. „Největší bariérou pro větší nákupy biopotravin je jejich vyšší cena, následně širší sortimentu. U osob, které biopotraviny nenakupují, je hned po ceně častým důvodem nedůvěra“ (MZe 2016a, s. 34)

Kriticky lze na biopotraviny nahlížet jako na exkluzivní kategorii potravin, která je vzhledem k obecně vyšší ceně dostupná ve větší míře pouze majetnějším spotřebitelům, středním a vyšším třídám – z pohledu této perspektivy můžeme spotřebu biopotravin označit za „třídní dietu“ (Goodman, DuPuis 2002). Vyšší cena skutečně odráží nižší intenzitu ekologické zemědělské produkce v porovnání s konvenční průmyslovou produkcí, potraviny vyprodukované průmyslově-intenzivními metodami však dosahují nízkých nákladů často za cenu negativního vlivu na přírodní i sociální prostředí venkova. Existují proto návrhy vyjádření ceny těchto negativních externalit v ceně finálního produktu (Sapíková 2014), respektive regulace tržních podmínek ve prospěch

ekologických produktů. Větší dostupnost udržitelně vyprodukovaných potravin, by pak mohla pozitivně stimulovat ekologický sektor výroby potravin.

Jedním z důležitých opatření, jak podpořit rozvoj ekologického zemědělství a biopotravin je jejich podpora v systému veřejného stravování, která je v Česku v současné době prakticky nulová. Ministerstvo zemědělství si nutnost podpory zapojení biopotravin do veřejného stravování ze strany státu (jak je již běžné v některých evropských zemích – např. Rakousko, Německo, Švédsko, Dánsko) uvědomuje a zmiňuje jej jako jedno z hlavních doporučení pro další rozvoj systému EZ ve vlastním dokumentu „*Akční plán pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016 – 2020*“ (MZe 2016a).

8.2.3 Snižování spotřeby živočišných produktů

Snižování spotřeby živočišných produktů může významně přispívat ke zmírnění zatížení agroekosystémů a negativních dopadů stravování na životní prostředí i zdraví. Stravování založené na úplném vyloučení masa (vegetariánství) nebo veškerých živočišných produktů (veganství) je popsáno níže.

Bezmasé stravování – vegetariánství – má dlouhou historii v různých světových regionech a může vycházet z různých motivací. Vědomé odmítání masa často vychází z etických, náboženských zdravotních, ale i environmentálních hodnotových postojů jednotlivce. Na základě mnohých studií srovnávajících vliv vegetariánského (případně veganského) stravování s běžným stravováním ve vybraných zemích bylo prokázáno nižší zatížení životního prostředí pro bezmasou stravu (Van Dooren a kol. 2014). Rok 1847, kdy byla ve Velké Británii založena Anglická vegetariánská společnost, můžeme chápat jako počátek moderního vegetariánského hnutí, které vycházelo především z pohnutek odsouzení agresivity a krutosti vůči zvířatům. V českém prostředí také vzniká od 2. pol. 19. stol. řada spolků podporujících vegetariánství (v tehdejší době označované jako *vegetárství*) a vegetariánství je populární především v určitých intelektuálních nebo náboženských kruzích. Na základě tehdejších vědeckých poznatků se také diskutuje a srovnává výhodnost a vhodnost bezmasé stravy ve srovnání s masitou (Hanková 2009).

Veganství je formou stravování, které je založeno čistě na potravinách rostlinného původu. Zcela odmítá jak maso, tak ostatní živočišné produkty, kromě jídla například výrobky z kůže, kosmetiku testovanou na zvířatech apod. Motivace veganů nejčastěji

souvisí s angažovaným postojem k právům zvířat, které chápou jako rovnoprávné členy moderní společnosti (Heinrich Böll Stiftung 2014). V hospodářsky vyspělých zemích je toto hnutí na vzestupu a lze jej pokládat za formu životního stylu. Podle názoru jiných nelze v blízké době předpokládat, že by se vegetariánství nebo veganství založené na úplném odmítání živočišné stravy, v blízké době zásadním způsobem rozšířilo. Omezování spotřeby masa, jehož úroveň je v řadě zemí velmi vysoká, je však v budoucnosti nezbytná (Smil 2014). Studie srovnávající environmentální dopady různě strukturovaných diet uvádí značné přínosy veganského stravování ve srovnání s pravidelnou konzumací masa (Van Dooren a kol. 2014).

8.2.4 „Jídlo z blízka“

Konzumace potravin pocházejících z blízkého regionu byla po většinu historie základní charakteristikou stravování. Situace se však značně proměnila vlivem modernizace a globalizace, jak pojednává úvodní část práce, a stále větší část obyvatel se živí potravinami, jejichž původ je vzdálený. Trend ve vyspělém světě v poslední době však ukazuje, že zájem o potraviny místního původu u spotřebitelů narůstá. Výzkumy ukazují (Martinez a kol. 2010), že spotřebitelé si váží kvality takových potravin, vlivu na zdraví i životní prostředí, stejně jako podpory místních producentů. Značnou roli hrají distribuční, respektive obchodní kanály, které spojují produkci se spotřebou. V tomto kontextu jsou vyzdvihovány přínosy různých forem tzv. alternativních potravinových sítí, jejichž formou dochází k vyšší míře participace ze strany spotřebitelů i spravedlivějšímu rozdělení ceny hodnoty potravin – marginalizace zemědělských prvovýrobců ze strany obchodních řetězců supermarketů je tradičně kritizována (Goodman, Goodman 2009).

Spotřeba potravin místního původu se pojí s řadou přínosů jak pro samotného strávnicka, tak pro producenta (zemědělce, zpracovatele, obchodníka) v dané lokalitě. V poslední době byla tomuto tématu věnována řada odborných prací – tématem lokálních potravinových systémů se například zabývá má bakalářská práce (Strnadel 2013). Jejich detailní popis proto na tomto místě nepovažují za nutný. Stručně proto pouze uvádím například proklamovanou environmentální prospěšnost díky redukci dopravy, podpoře diverzity v kontrastu k monokulturní specializaci pro globální trhy, vyšší kvalitě i čerstvosti potravin, které nemusí být chemicky konzervovány a především rozvoji sociálních vazeb v lokalitě prostřednictvím „znovu-propojování“ aktérů a posilování resilience regionu.

Podle teoretického přístupu ekonomické lokalizace (Fraňková 2012), se kterým často operuje obor ekologické ekonomie, se přínosy krátkých distribučních kanálů propojení producentů a spotřebitelů neomezují pouze na oblast zemědělství a potravin, ale dají se aplikovat i v dalších sektorech ekonomiky.

9 Stát a potravinový systém

Státní moc se významnou mírou podílí na utváření potravinového systému. Již od dob vzniku organizovaných lidských společností byla úloha zajištění dostatku jídla pro populaci ústřední otázkou a klíčem k zajištění politické stability. S rostoucím uvědoměním o vlivu výživy na zdraví od konce 19. století narůstá role státu, který chce přispívat ke zdraví populace. Krizové období 1. světové války vývoj akcelerovalo (Kiple, Ornelas 2000). Jedním ze základních úkolů státu je podílet se na utváření dlouhodobě udržitelného potravinového systému – stát by tedy v ideálním případě měl dbát na zajištění potravinové bezpečnosti, pozitivně ovlivňovat výživu obyvatelstva, jako jedné z hlavních modifikovatelných determinant ve vztahu k prevenci chronických onemocnění, stejně jako být aktivním činitelem v prosazování udržitelných metod zemědělské produkce, která svým rozsahem významně ovlivňuje životní prostředí člověka a přírodní ekosystémy. V mezinárodním měřítku jsou státy významnými činiteli, které se snaží prosazovat národní zájmy na mezinárodním poli. Ve vnitrostátním měřítku nastavují systém pravidel a regulací, která ovlivňují široké spektrum aktérů. Renting a Wiskerke (2010) uvádí, že potravinová politika byla v minulosti synonymem zemědělské, produkčně orientované politiky. V poslední době se však problematika jídla stává agendou pro veřejné zdraví, životní prostředí nebo kvalitu potravin, které často mohou být v rozporu s „tradiční“ zemědělskou politikou. Objevuje se proto potřeba integrovaného přístupu a přehodnocení role státu v potravinové politice a potřeba aktivní role vlády (Renting, Wiskerke 2010).

V této kapitole budou stručně shrnuty hlavní oblasti, ve kterých se stát obecně podílí na utváření potravinového systému s přihlédnutím ke stavu v Česku. Největší pozornost bude dále věnována oblasti veřejného a zejména školního stravování, která je průnikem zmiňované problematiky a zároveň potenciálem pro prosazování mechanismů udržitelnosti, jak bude diskutováno níže.

9.1 Zemědělská a potravinová politika

Účelem zemědělské a potravinové politiky je v pozitivním smyslu ovlivňovat sektor zemědělství, který je nejenom zodpovědný za produkci potravin, ale významně utváří životní prostředí, určuje podobu krajiny a situaci ve venkovských oblastech. Orientace zemědělské politiky se mění v závislosti na mezinárodní politické situaci nebo převládající

obecně uznávané ideologii. V dnešní době odpovídá zemědělská a potravinová politika Česka požadavkům Společné zemědělské politiky EU. Rámec národní a evropské legislativy upravuje podmínky fungování potravinového systému a vedle produkční části potravinového řetězce – zemědělství, ovlivňuje i spotřebu. Stát pro potřeby zemědělské politiky může využívat řadu mechanismů: od cenových a tržních intervencí, přes ovlivňování mezinárodního obchodu formou cel nebo například systému dotací a podpor pro vybrané aktéry.

9.2 Výživa a veřejné zdraví

Veřejné zdraví můžeme definovat jako kolektivní úsilí společnosti chránit a podporovat zdraví celé populace (Gibney a kol. 2004). Velký podíl v tomto ohledu představuje právě výživa. Zatímco v minulosti byly otázky výživy obyvatelstva spojené především se snahou předcházet krizovým situacím nedostatku (což ostatně bylo i podnětem k vytvoření Společné zemědělské politiky v poválečné Evropě; Renes 2009), situace ve vyspělých zemích globálního Severu dnešní doby je charakteristická spíše důrazem na otázky veřejného zdraví. Veřejné zdraví sleduje otázku výživy z perspektivy prospěšnosti zdraví a prevence vzniku nebo šíření onemocnění. V tomto kontextu působí stát regulativně především v oblasti bezpečnosti potravin a hygieny, ale i v různé míře snahou pozitivně ovlivňovat stravovací návyky obyvatelstva a preventivně působit proti nárůstu chronických onemocnění, která jsou do velké míry spojená právě s výživou – například v důsledku nadváhy a obezity. Hlavními příčinami úmrtí v Česku jsou v dnešní době dvě hlavní skupiny chronických neinfekčních onemocnění – onemocnění srdečně cévní a nádorová (MZČR 2015). Uvádí se, že v současnosti v Česku trpí nadváhou a obezitou až 57 % dospělé populace, což souvisí například s nárůstem onemocnění diabetem II. typu, kde se odhaduje, že jejich počet v Česku v roce 2025 překročí 1 milion (MZČR 2016). V porovnání s ostatními evropskými zeměmi také Česko zaujímá přední místo v nízké spotřebě ovoce a zeleniny (MZČR 2015).

Podporu veřejného zdraví, jehož základní složkou je výživa, posilují i ekonomické argumenty. Ministerstvo zdravotnictví (MZČR 2015) uvádí, že celkové výdaje na zdravotnictví se vyrovnají přibližně 7,5 % HDP ČR, přičemž chronické neinfekční nemoci se podílí na celkové úmrtnosti 79 %. Problematika však nezahrnuje pouhé výdaje na primou zdravotní péči, „ale také o nezdravotnické ztráty na HDP, způsobené např. absencemi,

sníženou produktivitou práce, úbytkem daní, náklady na sociální a zdravotní pojištění aj.“ (MZČR 2015, s. 6). Přitom platí, že správnou výživou, prevencí a životním stylem lze velké části chronických onemocnění předcházet. Je proto v širším společenském zájmu prevencí přispívat ke snižování nebo přinejmenším zabránit dalšímu nárůstu počtu chronických onemocnění spojených s výživou a nezdravým životním stylem.

9.3 Veřejné stravování

Právě oblast veřejného stravování by podle mého názoru měla být místem, které reflektuje současné potřeby a při promyšleném nastavení by mohlo pozitivně působit jak v oblasti zdraví, stravovacích návyků, zemědělství či místní ekonomiky. V Česku je „správná výživa a stravovací návyky populace“ jednou z hlavních priorit „Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí“, vypracované Ministerstvem zdravotnictví. Zároveň je například podpora biopotravin ve veřejném stravování jedním z hlavních zmiňovaných opatření podpory ekologického zemědělství v dokumentu „Akční plán pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016 – 2020“ (MZe 2016a).

Pod označením veřejné stravování může být zahrnuto i stravování restaurační (Mlejnková a kol. 2009), v této práci se veřejným stravováním rozumí především formy společného stravování přímo regulované státem, tzv. účelové stravování, jehož cílem není primárně generovat zisk, ale nasytit strávníky. Na úhradě ceny pokrmů se zpravidla podílí další subjekt (stát, škola, zaměstnavatel) a nabídka je jednoduchá (Mlejnková a kol. 2009). Podle této kategorizace je tedy školní stravování formou veřejného, účelového a hromadného stravování, které dále zahrnuje např. stravování zaměstnanců, stravování v nemocnicích nebo armádě. V této práci se zaměřuji na školní stravování, které je významným tématem vzhledem ke svému rozsahu, cílové skupině nejmladší generace i současně probíhajícím veřejným debatám o jeho stavu a vývoji.

10 Potenciál školního stravování

Od konce 19. století se v průmyslových zemích, z důvodů, jako zaměstnávání žen, rostoucí vzdálenosti mezi domovem, prací a školou nebo rozšiřování povinné školní docházky, objevuje potřeba nasycit hladové děti ve školách (Morgan, Sonnino 2008). V současnosti se jedná o širokou problematiku – zasahuje do oblasti výživy a veřejného zdraví, zemědělství, místní ekonomiky, výchovy nebo potravinové bezpečnosti. Plní sociální funkci a může pomáhat rozvíjet zdraví prospěšný přístup ke stravování, který je klíčem pro individuální zdraví. Právě vzhledem ke komplexnímu charakteru by mělo být školní stravování součástí promyšlené výživové a potravinové politiky. Prostředí škol má na stravování dětí a dospívajících výrazný vliv. Story a kol. (2002) řadí školní stravování mezi faktory společenského prostředí. Podle odhadů školní obědy reprezentují 35 – 40 % celkového energetického přísunu amerických dětí (Story a kol. 2002). Nezřídka je školní oběd jediným teplým jídlem, které děti během dne sní.

Právě období dětství a dospívání je nesmírně důležitou periodou ve vývoji a utváření zdraví jedince. Podle Story a kol. (2002) to může být jednak z důvodu zvýšené potřeby energie a živin pro tělesný růst stejně jako psychologický vývoj, schopnost koncentrace a učení. Dále uvádí, že stravovací návyky v období dospívání mohou mít dlouhodobý vliv na zdraví jedince v dospělosti. Z psychologického hlediska dochází k formování vlastní osobnosti a utváření stravovacích návyků, které mají dlouhodobý charakter (Story a kol. 2002). „*Dospívání je jedinečnou příležitostí jak pozitivně ovlivnit utváření návyků zdravého stravování a pohybové aktivity, které mohou být udržovány v průběhu celého života*“ (Story a kol., s. 41). Dále je také doloženo, že s dospíváním se kvalita výživy snižuje v porovnání s obdobím dětství (Story a kol. 2002).

Je zapotřebí zdůraznit, že školní stravování je komplikovanou problematikou, ve které se setkává široké spektrum často protichůdných požadavků. Ze strany rodičů, to mohou být požadavky na co nejnižší cenu, ale zároveň kvalitu a prospěšnost zdraví. Roli hraje atraktivita pokrmů pro děti, jejichž chutě nemusí odpovídat pokrmům, které splňují přísná výživová doporučení. Mzdy pracovníků v oboru školního stravování jsou minimální, což může mít negativní vliv na jejich kvalitu i motivaci. Dopady školního stravování také nesmíme přeceňovat, hlavním prostředím, kde se utváří stravovací návyky je bezesporu rodina (Story a kol. 2002).

10.1 Školní stravování v mezinárodním srovnání

Programy školního stravování dnes fungují ve většině zemí světa. Světový potravinový program (WFP), rozvojová organizace zaměřená na potravinovou bezpečnost v rámci OSN, se zaměřuje především na rozvojové země. Podle WFP jsou ve fungování programů mezi jednotlivými zeměmi velké rozdíly a ne vždy fungují příliš efektivně (WFP 2013). Nastavení a fungování programů je závislé na ekonomické vyspělosti země. Ve většině rozvinutých zemí je školní stravování dostupné všem dětem, přičemž často zohledňuje sociálně znevýhodněné skupiny dětí (cena za jídlo je rozdílná). Ve Švédsku a Finsku je školní stravování zajištěno zdarma pro všechny děti (WFP 2013). V méně vyspělých zemích je situace komplikovanější a dostupnost školního stravování je často geograficky odlišná – v závislosti na situaci v konkrétním regionu (WFP 2013). V oblasti rozvojových zemí se na školním stravování podílí řada mezinárodních rozvojových organizací, chybí však mezinárodní koordinace projektů (WFP 2013).

Pro úspěšnost programů školního stravování je zdůrazňována vazba na místní zemědělství. *„Řada méně rozvinutých zemí právě objevuje možnosti obstarávání jídla z větší blízkosti škol, především od drobných zemědělců, kterým se tak nabízí stabilní odbyt pro jejich produkty, jejich příjmy mohou růst a prostředky být reinvestovány v místní ekonomice.“* (WFP 2013, s. 13). Vazba na místní zemědělství také přispívá ke kvalitě školního stravování – tato možnost nabízí větší rozmanitost jídla a jeho čerstvost (WFP 2013).

Školní stravování je řízeno ze strany vlády, avšak míra centrality se v jednotlivých zemích může lišit (Šmíd 2013). Z údajů za 59 zemí, podrobených analýze (WFP 2013), vyplývá, že v 86 % případů bylo za organizaci školního stravování odpovědné ministerstvo školství (v ostatních případech to byly místní obdoby ministerstva pro místní rozvoj, sociální rozvoj, zdraví, zemědělství a jiné; WFP 2013). Vzhledem ke komplexitě problematiky funguje v mnoha zemích spolupráce napříč orgány státu a na organizaci stravování ve školách se podílí vícero resortů. Školní stravování se týká v největší míře obědů. Vedle toho se může jednat také o programy snídání nebo svačin, stejně jako prodejních jídelních a nápojových automatů²³.

V nedávné studii Evropské komise bylo provedeno zmapování politiky školního stravování ve 28 zemích EU a Švýcarska a Norska (Storcksdieck genannt Bonsmann a kol.

²³ Studie politik školního stravování v Evropě (Storcksdieck genannt Bonsmann a kol. 2014) uvádí, že ve více než polovině zemí EU je fungování jídelních a nápojových automatů v prostředí škol regulováno.

2014). Z porovnání vyplývá, že programy školního stravování, jež fungují ve všech hodnocených zemích, jsou primárně zaměřeny na zlepšení výživy dětí, stravovacích návyků a životního stylu po zdravotní stránce (Storcksdieck genannt Bonsmann a kol. 2014).

Zatímco v rozvojových zemích je těžiště programů školního stravování zaměřeno na zajištění dostupných základních jídel pro všechny školáky, v ekonomicky rozvinutých zemích je patrná snaha regulovat školní stravování, především s ohledem na zdraví školáků. V mnoha zemích byly programy školního stravování kritizovány pro nevyhovující strukturu jídel, která přispívají k nárůstu dětské obezity. Rostoucí trend agresivního marketingu a komercializace na amerických školách popisují Story a kol. (2002; s. 46): *„korporace se zaměřují na mládež, protože se jedná o tzv. ‚zajaté publikum‘ a představují široký a rostoucí segment trhu s obrovskou kupní silou“*.

V jiných zemích však může panovat odlišná situace. Sonnino (2009) popisuje reformu školního stravování v italském Římě. Školní stravování zde organizují městské orgány, jejichž snahy o zlepšení byly zpočátku motivovány zájmem o zdraví dětí a bezpečnost jídla. Pro školní jídelny tak začaly být díky změně systému výběrových řízení upřednostňovány biopotraviny, jejichž podíl na celkovém množství potravin dodávaných do škol dosáhl 70 %. Holistické pojetí principu kvality potravin dalece přesahuje obvyklý důraz na komerční efektivitu, která je charakteristická pro konvenční potravinový systém. V tomto pojetí byly na zřetel brány kritéria sociální a ekologická, vedle ekologického původu potravin, v praxi reprezentovaná důrazem na lokální původ, recyklací odpadů a zbytků, nebo podporou fair-trade potravin dovážených ze zahraničí. Z hlediska tohoto pojetí je školní oběd formou vzdělávání. Důležitý pocit společného úsilí, respektive závazku podporovat udržitelnější produkčně-spotřebitelský prostor, který spojuje producenty a spotřebitele, je dosahován *„prostřednictvím doplnění intervencí do tržních mechanismů, vzděláváním a nepřetržitým dialogem mezi subjekty na obou koncích potravinového řetězce“* (Sonnino 2009, s. 438). Autorka však také přiznává, že ne všechna kritéria udržitelnosti byla do současné doby naplněna. Například požadavky na bezpečnost a hygienu v kontextu obrovského objemu poptávky ze strany římských škol nutí k upřednostňování velkých společností – drobní výrobci řemeslného charakteru nemohou vyhovět požadavkům na standardizovanou kvalitu. V souhrnu však reformy školního stravování v Římě představují možnosti podpory udržitelného rozvoje ze strany veřejného sektoru, které je dosahováno nastavením jasných požadavků na kvalitu produktů, která je formulována v souladu s holistickým pojetím udržitelnosti. Veřejný sektor tak dokáže

stimulovat poptávku a podpořit takové formy výroby, které jsou zpětně přínosem pro společnost, například díky omezení negativních externalit konvenční produkce, orientované především na krátkodobý zisk.

Vedle Itálie je spotřeba regionálních potravin od ekologicky hospodařících producentů podporována např. ve Velké Británii v rámci programu „Food for Life“, do kterého se mohou školy zapojit a který propaguje také známá kuchařská osobnost – Jamie Oliver. Podobně jsou biopotraviny podporovány na školách ve Švédsku (cíl 25 % potravin ve veřejných institucích z ekologické produkce), Francii nebo Německu (Chlumská 2009). Zajímavá je situace v Rakousku, které je známo svým vstřícným postojem k ekologickému zemědělství. Veřejné stravování je zde druhým největším odbytištěm biopotravin (Chlumská a kol. 2010). Podíl biopotravin ve školních jídelnách se pohybuje mezi 30 – 50 %, přitom s jejich rostoucím podílem nedošlo ke zvýšení ceny pokrmu (Chlumská 2009, Šmíd 2013). Nutno dodat, že pouhých 19 % škol nabízí stravování, respektive 6 % školáků stravování využívá, což způsobuje také skutečnost, že výuka většiny dětí končí v době oběda (Kadeřávková 2013).

10.2 Současný stav školního stravování v Česku

Stravování na školách je řízeno Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT). Legislativně je upravováno novelizovanou vyhláškou o školním stravování č. 107/2005 Sb., která je součástí školního zákona. Dále podléhá předpisům v oblasti ochrany veřejného zdraví a hygieny v rámci národní i evropské legislativy. Také cena jídla je regulována tzv. finančním normativem, který závisí na věku strávnicka (Ludvík 2014). Z ceny jídla platí rodiče pouze cenu surovin, mzdu zaměstnanců hradí MŠMT a provozní náklady zřizovatel (kraj, obec, případně církev, apod.). Na území Česka se školní stravování začalo rozvíjet v období přelomu 40. a 50. let 20. stol. V roce 1953 bylo zajištěním školního stravování pověřeno Ministerstvo školství, od roku 1963 jsou vypracovávány výživové normy. Od té doby se stalo samozřejmou součástí fungování školství. Dlouhodobý a propracovaný charakter programu školního stravování bývá oceňován i v mezinárodním srovnání. Od roku 1990 přešly ve většině případů školní jídelny do vlastnictví jednotlivých škol. Zřizovatelem školního stravování může být MŠMT, kraj nebo obec, církev (v případě církevních škol) nebo soukromé subjekty.

Receptury si jednotlivé jídelny sestavují samy, musí však odpovídat pravidlům stanoveným v tzv. spotřebním koši, jehož účelem je přesně stanovit strukturu spotřebovávaných pokrmů z hlediska zdravé výživy a pestrosti stravy (Šulcová, Strosserová 2008). Spotřební koš, zavedený roku 1993 obsahuje deset základních kategorií potravin a jejich doporučenou konzumaci jedním strážníkem na den (množství je uvedeno v gramech dané suroviny v přepočtu na den, strážníci jsou rozděleni do čtyř věkových kategorií). Množství jednotlivých potravin je uvedeno v hodnotách před zpracováním, do jejich hodnoty je proto zahrnut přirozený odpad při čištění a dalším zpracování. Plánování jídel a nákupů surovin proto musí odpovídat požadavkům spotřebního koše – výpočty se provádí na měsíční období. Důležitou pozici zastává osoba vedoucí školní jídelny, která je zodpovědná za organizaci a nákup. Ve spotřebě jednotlivých kategorií je přípustná tolerance $\pm 25 \%$ s výjimkou cukrů a tuků; u ovoce, zeleniny a luštěnin je spotřeba nad definovaným limitem žádoucí. Výživová doporučení definovaná spotřebním košem uvádí tabulka 10.1. Strážníkům, jejichž zdravotní stav vyžaduje dietní stravu, je umožněno dietní stravování, na jehož naplňování se podílí nutriční terapeut. Zároveň jsou stanoveny i specifické normy spotřebního koše pro laktoovovegetariánskou stravu, která se uplatňuje nejčastěji při podávání jídla na výběr. V opačném případě vyžaduje takový druh stravování souhlas všech strážníků nebo jejich zákonných zástupců.

Tab. 10.1: Výživové normy pro školní stravování

Věk*	Druh a množství vybraných potravin v gramech** na strážníka a den									
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3-6	55	10	300	31	17	20	110	110	90	10
7-10	64	10	55	19	12	13	85	65	140	10
11-14	70	10	70	17	15	16	90	80	160	10
15-18	75	10	100	9	17	16	100	90	170	10

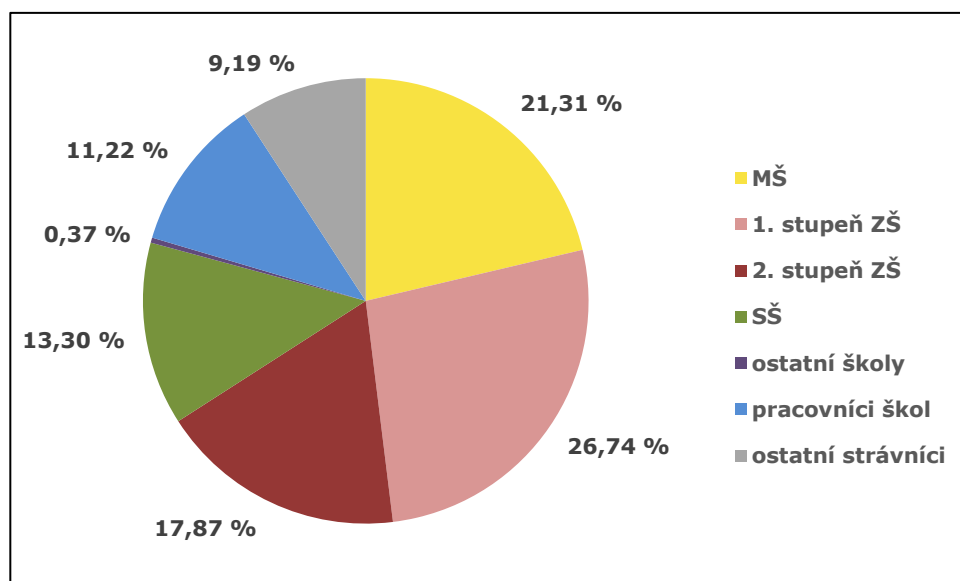
Zdroj: MŠMT (2005)

*) u předškolních dětí (věk 3-6 let) se norma vztahuje na přesnídávku, oběd a svačinu, u zbylých věkových kategorií se norma vztahuje na oběd; hodnoty jsou uvedené v surovém stavu před zpracováním

**) při sestavování jídelníčku se váhové množství může dále násobit stanovenými koeficienty dle druhu potravin (např. u zmražené zeleniny je koef. 1,4, který vyvažuje ztráty vzniklé při čištění a zpracování čerstvé zeleniny)

Právě údajná zastaralost a neaktuálnost spotřebního koše je v současnosti terčem kritiky (např. sdružení Skutečně zdravá škola); jeho podoba nutí k vysoké spotřebě masa a živočišných tuků, na druhou stranu opomíjí rozmanitost příloh, také spotřeba mléka je vysoká, neodpovídá aktuálním výživovým doporučením a negativně se promítá do ceny obědů. Pro potřeby jídelen jsou vydávány doporučení ze strany odborníků, které zajišťuje Společnost pro výživu. Specifikem českého systému je míra jeho působnosti – zapojeny jsou prakticky všechny školy. V mezinárodním srovnání je také ceněný vysoký podíl jídelen s vlastní vývařovnou, podíl jídelen typu „výdejna“ je menšinový. Dle konkrétních údajů školské statistiky ve školním roce 2015/2016 fungovalo 8454 zařízení školního stravování²⁴, z čehož přibližně 70 % jsou jídelny s vlastní vývařovnou, zbylých 30 % jsou výdejny dovážející stravu (MŠMT 2016). V tomto školním roce jídelny vydaly dohromady 246 592 600 porcí obědů, při započítání počtu školních jídelen a vyučovacích dnů v roce vychází průměrný počet přibližně 150 obědů na školní jídelnu. Aktuálně se ve školních jídelnách stravuje 1 733 686 strávníků a je zaměstnáno přes 30 000 zaměstnanců (MŠMT 2016). Svým rozsahem se školní stravování vztahuje k úrovni mateřských, základních a středních škol, podíl jednotlivých kategorií znázorňuje obrázek 10.1. Vysokoškolské stravování vyhláška neupravuje. Školní stravování zahrnuje v největší míře obědy, pro děti v mateřských školách se vztahuje také na přesnídávky a svačiny. Obdobně je tomu i u školních ubytovacích zařízení typu internátu, kde stravování zahrnuje i večeři.

Obr. 10.1: Struktura strávníků ve školním stravování ke školnímu roku 2015/2016



Zdroj: MŠMT (2016)

²⁴ Do tohoto čísla nejsou zahrnuty vysokoškolské menzy

Biopotraviny ve školních jídelnách nabízí velmi malý podíl škol (v roce 2009 byl odhadován na 1,5 – 3 % z celkového počtu škol; Chlumská 2009). Ze škol, které biopotraviny využívají, se jejich zastoupení pohybuje nejčastěji do 5 % na celkové spotřebě (Chlumská 2009). Nicméně jedná se o diskutované téma, o čemž svědčí například proběhlý dvouletý projekt podpory biopotravin ve školním stravování v projektu „Bioškoly“ (podrobně diskutováno níže). Z hlediska spotřeby biopotravin ve školních jídelnách současná situace stagnuje na velmi nízkém podílu. Výrazný podíl biopotravin najdeme prakticky jen u některých soukromých mateřských škol. Dědina a kol. (2014) zkoumali postoj k této problematice ze strany rodičů. Jako nejvíce problematický faktor ve spojitosti s biopotravinami ve školním stravování se projevují obavy rodičů z nárůstu ceny jídel. Jak ukazují příklady ze zahraničí, nemusí to být vždy pravidlem (Dědina a kol. 2014). Výzkumníci také poukazují na paradox, že zvýšení ceny by pro většinu rodičů nebyl problém, jak připouštějí – nárůst ceny o 10 % by rodinný rozpočet zatížil v průměru o 50,7,- Kč měsíčně (Dědina a kol. 2014).

10.3 Mapování projektů a iniciativ v oblasti školního stravování v Česku

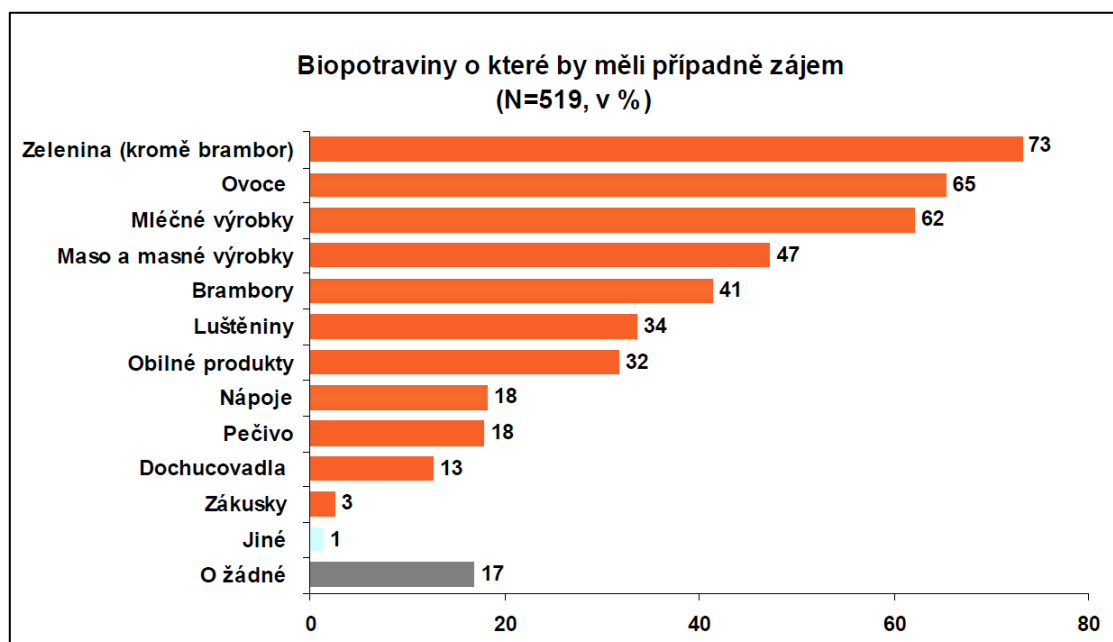
Fungování školního stravování má v Česku dlouhou minulost a prošlo vývojem. Na základě mezinárodního srovnání můžeme identifikovat klady současného stavu v Česku i potenciál zlepšení. Lépe využít lze například výchovný potenciál nebo potenciál spolupráce s místními zemědělci a producenty potravin nebo prosazovat biopotraviny. V současnosti o téma narůstá zájem veřejnosti a objevují se návrhy na zlepšení i kritické hlasy volající po reformě. Situaci ovlivňují vládní programy, občanská sdružení nebo soukromé iniciativy, jejichž stručný přehled následuje. Uvedený výčet není detailní, kromě uvedených projektů působí na poli školního stravování řada dalších organizací, z nichž mnohé pod záštitou zdravého stravování propagují soukromé zájmy. Uvedeny jsou proto projekty organizované z pozic odborné veřejnosti nebo veřejné sféry a ve vztahu k řešenému tématu – udržitelnému stravování.

Bioškoly

Projekt „Bioškoly – zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení“ probíhal v letech 2009 – 2011. Pro realizaci projektu byla ministerstvem zemědělství pověřena společnost CountryLife. Projekt probíhal ve čtyřech krajích ve 36 školních jídelnách a spolupracoval s 39 dodavateli. V rámci projektu probíhaly podpůrné akce jako kurzy vaření, jarmarky, exkurze na ekofarmy, apod. Cílovými skupinami projektu byli ekologičtí zemědělci, výrobci biopotravin, obchodníci s biopotravinami (distributoři), zaměstnanci školních jídelen, zřizovatelé škol, rodiče školáků a předškoláků stejně jako odborná veřejnost. Celkové náklady na realizaci projektu byly vyčísleny na 7 711 200,- Kč (Chlumská a kol. 2010; MZe 2010). Cílem projektu bylo přispět k zvrácení nepoměru mezi vysokým podílem ekologicky obhospodařované půdy a malou domácí produkcí biopotravin. Podobný projekt většího rozsahu byl připravovaný i na Ministerstvu školství, nebyl však realizován z důvodu změn ve vládě (Kadeřávková 2013). Projekt přináší cenné poznatky díky rozsáhlému průzkumu, který byl realizován. Provedený výzkum se zaměřoval na ekologické zemědělce, distributory a dodavatele potravin do škol i na stranu odběratelů – samotné školní jídelny.

Na straně producentů a dodavatelů lze uvést následující hlavní zjištění. Většina dotázaných (z celkového počtu 129 subjektů), kteří již dodávali biopotraviny, uvedla, že by byla schopna a ochotna navýšit dodávky. Subjekty, které biopotraviny do škol zatím nedodávají (108 dodavatelů), uvedly nejčastěji překážku na straně potenciálního odběratele – především nezájem o biopotraviny a finanční nedostupnost biopotravin pro školy (Chlumská 2009). Z hlediska nabídky sortimentu biopotravin byly v nejvyšší míře nabízeny maso a masné výrobky, mléčné výrobky, obilné produkty, dochucovadla a zelenina. Dalším zjištěním bylo, že většina (63 %) producentů by uvítala dodávky svých biopotravin do škol pomocí distribuční firmy. Dále se výzkum týkal odběratelů (mateřských, základních a středních škol). Cena surovin se po zavedení biopotravin u zúčastněných škol zvedla maximálně o 10 %. Nejdůležitějšími kritérii při výběru dodavatelů jsou pro školní jídelny kvalita surovin a spolehlivost dodávek, dále také cena nebo korektní jednání. Za největší překážku zavádění biopotravin ve školách je považována jejich cena. Z hlediska sortimentu biopotravin byl zjištěn jednoznačně nejvyšší zájem o zeleninu a ovoce, následovaný mléčnými výrobky a masem (Obr. 10.2).

Obr. 10.2: Nejvíce poptávané druhy biopotravin ze strany školních jídelen



Zdroj: Chlumská (2009)

Ovoce a zelenina do škol, Mléko do škol

Projekty „Ovoce a zelenina do škol“ a „Mléko do škol“ mají za cíl pozitivně ovlivňovat stravovací návyky dětí. Ovoce a zelenina do škol se zaměřuje na žáky 1. stupně základních škol. Formou speciálních dotací motivuje dodavatele, kteří nejméně jedenkrát měsíčně zajistí dodávku ovoce a zeleniny do tříd, kde jsou podávány o přestávce. Podávány jsou například i ovocné a zeleninové šťávy. Projekt funguje v Česku od školního roku 2009/2010, je financován z větší části z prostředků EU, zbytek hradí stát. Jídlo touto formou je považováno „nad rámec“ pravidelného školního stravování. Škola si ze seznamu schválených dodavatelů vybere jednoho, se kterým naváže spolupráci po celý školní rok. S projektem se pojí také doprovodný program, který má za cíl informovat děti o zdravých stravovacích návycích. Charakter projektu neumožňuje upřednostňovat místní potraviny, často se nabízí například exotické ovoce. Dodávky v biokvalitě také nejsou záměrem projektu. V květnu 2016 však byly schváleny dílčí změny v nastavení projektu, které by měly umožnit poptávat ovoce a zeleninu přímo od místních zemědělců a ne jen od dodavatelských mezičlánků, jak tomu je v současnosti. Do projektu je zapojeno přes 90 % škol, ve školním roce 2014/2015 to bylo 509 030 žáků z 3 741 základních škol (www.ovocedoskol.szif.cz). Celková finanční podpora projektu činila v roce 2014/2015 přibližně 190,5 mil. Kč, z čehož necelých 80 % bylo hrazeno z rozpočtu EU (MZe 2016c).

Obdoba projektu Mléko do škol fungovala již před rokem 1989. Touto formou je ve školách (mimo rámec školního pravidelného školního stravování) podporována spotřeba mléka a mléčných výrobků. Nabízen je sortiment ochucených mléčných výrobků, v řadě z nich s nemalým obsahem cukru. Při současném nastavení spotřebního koše, který sám o sobě definuje poměrně vysokou spotřebu mléka, můžeme diskutovat o vhodnosti další podpory spotřeby mléka dětmi z hlediska výživy. Vzhledem k současné krizové situaci trhu s mlékem, která je způsobena propadem cen, lze předpokládat, že vládní podpora programu bude pokračovat.

Skutečně zdravá škola

Skutečně zdravá škola je občanskou iniciativou, jejímž cílem je dle vlastních slov „transformace školního stravování“. Jedná se o ojedinělý projekt, který sdružuje řadu odborníků i populárních osobností. Po vzoru projektů v zahraničí (inspirace např. projektem „Food for Life“ ve Velké Británii) cílí na zlepšení kvality školního stravování nejen po stránce výživy. Cílem je „*pochopení vztahu mezi jídlem, kulturou, zdravím a životním prostředím*“ (Skutečně zdravá škola 2015, s. 2). Od roku 2013, kdy projekt začal, stačil navázat spolupráci se 151 školami. Součástí projektu jsou výukové kurzy vaření a doprovodné vzdělávací akce o stravování a původu jídla. Projekt podporuje spolupráci s místními zemědělci a výrobci potravin.

Jedním z návrhů této iniciativy je snaha změnit nastavení spotřebního koše. Jeho současná podoba je zastaralá z několika důvodů. Jak uvádí, obsahuje pouze 10 kategorií – není příliš komplexní, dále například doporučovaná spotřeba mléka a mléčných výrobků je velmi vysoká nebo do kategorie cukru nejsou započítány cukry obsažené v hotových potravinách a nápojích. Podobně do kategorie ovoce jsou započítány i ovocné džusy (www.skutecnezdravaskola.cz). Nastavení spotřebního koše také nutí k poměrně vysoké spotřebě masa. Doporučením je také zavádět tzv. ovocné a zeleninové bary, které dětem umožní výběr dle chuti. Takové opatření prokazatelně zvyšuje spotřebu ovoce a zeleniny.

SUKI, UMBESA

Mezinárodní projekt SUKI (Sustainable Kitchen) probíhal v letech 2008 – 2011, jako součást širšího projektu UMBESA zaměřeného na výzkum udržitelnosti stravování. Optimalizace stravování zahrnovala široké spektrum kritérií od vlivu na životní prostředí,

místní ekonomiku a výživu a zdraví. V rámci spolupráce Česka a Rakouska proběhlo celoroční hodnocení osmi velkých stravovacích zařízení v Rakousku a pěti školních jídelnách v Česku, jehož závěry můžeme shrnout následovně: v českých školách se jí méně zdravě než v rakouských, zpracování zemědělských komodit, transport a dlouhodobé skladování a příprava jídel z polotovarů významně zatěžují životní prostředí; nejmenší produkci emisí z konzumovaných potravin představuje zelenina, naopak nejvíce emisí skleníkových plynů působí chov hospodářských zvířat a masná výroba; uhlíkovou stopu ovlivňuje délka a způsob dopravy ke konzumentům; nabídka českých školních kuchyní je svázána zastaralými normami, finančními limity a starými technologiemi a postupy (UMBESA 2014, Šmíd 2013). Na české straně na projektu spolupracovala Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích.

Společnost pro výživu

Společnost pro výživu (SPV) byla založena již roku 1945 jako sdružení odborníků na výživu. Spolupracuje s řadou aktérů ze státní i soukromé sféry. Organizuje semináře a konference pro širokou odbornou i laickou veřejnost. Působí také jako odborný garant školního stravování a vydá časopis Výživa a potraviny se stálou přílohou Zpravodaj pro školní stravování. Činností SPV je také vydávání doporučených receptur pro školní jídelny (www.vyzivaspol.cz).

Zdravá školní jídelna

Projekt Zdravá školní jídelna je organizován ze strany Státního zdravotního ústavu (SZÚ), spolupracuje s hygieniky a je podporován Ministerstvem zdravotnictví. Jeho snahou je ve spolupráci s jídelnami doporučovat zdravé stravování a preventivně předcházet obezitě. V současnosti projekt spolupracuje s 95 školními jídelnami (www.zdravaskolnijidelna.cz).

10.4 Analýza dostupnosti místních biopotravin pro školní stravování

Biopotraviny ve školním stravování (ŠS) mají své opodstatnění, jak je diskutováno výše. Dalším z principů udržitelného stravování je důraz na spotřebu místních, regionálních zdrojů a provázanost s místní produkcí potravin. Následující analýza má za cíl objasnit otázku do jaké míry je možné uspokojit poptávku po potravinách v bio kvalitě v případě podpory biopotravin ve školním stravování v Česku z místních zdrojů? Je žádoucí podporovat zavádění biopotravin plošným opatřením stanovení povinného podílu spotřebovávaných biopotravin, jako je tomu například v Itálii nebo Rakousku?

Základním kritériem, které určuje poptávku po potravinách ve školním stravování, jsou výživové normy spotřebního koše (Tab. 10.1). Tyto normy jsou kategorizované podle věku strávníků. Statistická ročenka školství (MŠMT 2016) uvádí záznamy také o školních stravovacích zařízeních. Díky tomu můžeme poměrně přesně odvodit počet strávníků v jednotlivých kategoriích dle výživových norem (Tab. 10.2) a určit poptávku po daných surovinách nejprve v přepočtu na den, po vynásobení počtem školních dnů v roce získáme roční poptávku systému školního stravování v Česku za rok; výpočet je proveden dle následujícího vztahu:

$$\text{Poptávka ŠS (rok)} = \text{počet strávníků} * \text{výživová norma} * \text{počet školních dnů}$$

Pozn.: školní rok 2014/2015 měl po započítání státních svátků a prázdnin 190 dnů

Tab. 10.2: Počet strávníků ve školním stravování dle věku k roku 2014/15

věk	počet strávníků	podíl
< 7 let	369 719	27,47 %
7-10 let	336 828	25,03 %
11-14 let	329 362	24,47 %
15 a více	310 018	23,03 %

Zdroj: MŠMT (2016)

Jak bylo zjištěno v proběhlém výzkumu (Chlumská 2009), největší poptávka školních jídelen ze sortimentu biopotravin je po zelenině a ovoci, dále po mléku a mléčných výrobcích, masu a bramborách (Obr. 10.2). Spotřeba čerstvého ovoce a zeleniny je pro zdravou výživu nesmírně důležitá, zároveň je v Česku v evropském srovnání nízká (MZČR

2015). Je žádoucí podporovat spotřebu z místních zdrojů, speciálně u ovoce a zeleniny jejich kvalita s narůstajícím časem od sklizení a vzdáleností k transportu klesá. Z deseti kategorií, které udává spotřební koš (Tab. 10.1), byly k prováděné analýze po zohlednění poptávky, ale i dalších faktorů proveditelnosti výpočtu vybrány kategorie zeleniny, brambor a mléka. Ovoce analyzováno nebylo, jelikož v ještě větší míře než u zeleniny je místní produkce sezónního charakteru a velký objem spotřebovávaného ovoce se do Česka dováží. U masa výživové normy nezohledňují jeho druh, srovnání s místní ekologickou produkcí by proto bylo nepřesné. V tabulce 10.3 je vypočtena poptávka školního stravování dle výživových norem pro vybrané kategorie potravin.

Tab. 10.3: Poptávka zeleniny ve školním stravování ve školním roce 2014/2015

věk	počet strávníků	zelenina [t]		brambory [t]		mléko [tis. litrů]	
		den	školní rok	den	školní rok	den	školní rok
3-6 let	369 719	40,66	7 725,4	33,27	6 321,3	110,92	21 074,8
7-10 let	336 828	28,63	5 439,7	47,16	8 960,4	18,53	3 520,7
11-14 let	329 362	29,64	5 631,6	52,7	10 013	23,06	4 381,4
15 a více	310 018	31,00	5 890	49,6	9 424	31,00	5 890
celkem	1 345 927	129,94	24 686,7	182,73	34 718,7	183,51	34 866,9

Zdroj: MŠMT (2016); vlastní výpočet

Dle údajů obsažených v ročence ekologického zemědělství za rok 2014 (MZe 2015a) můžeme zjistit produkci ekologického zemědělství v jednotlivých kategoriích. Jejich přehled a srovnání s hodnotou poptávky školního stravování ilustruje tabulka 10.4. V uvedené tabulce jsou pro srovnání uvedeny hodnoty celkové konvenční produkce u vybraných kategorií ve sledovaném roce.

Tab. 10.4: Poptávka školního stravování ve srovnání se zemědělskou produkcí ve školním roce 2014/2015

surovina	jednotka	poptávka	ekologické zemědělství		konvenční zemědělství	
			produkce/rok	podíl na poptávce	produkce/rok	podíl ŠS na produkci
zelenina	t	24 686,7	1 162	4,71 %	221 575	11,14 %
brambory	t	34 718,7	2 856	8,22 %	697 539	4,98 %
mléko	tis. litrů	34 866,9	29 907,58	85,78 %	2 856 300	1,22 %

Zdroj: MŠMT (2016), MZe (2015a), MZe (2016c); vlastní výpočet

Ze srovnání údajů v tabulce 10.4 vyplývají následující zjištění. Celková produkce zeleniny na ekologických farmách činila 1 162 t (v roce 2014 byla zelenina pěstovaná na výměře pouhých 114,8 ha). Při porovnání této hodnoty s hodnotou poptávky školního stravování v kategorii zeleniny, zjistíme, že celková roční produkce biozeleniny by potencionálně uspokojovala poptávku pouze ze 4,71 %. Podobně u brambor pocházejících z ekologického zemědělství by jejich celková roční produkce naplňovala poptávku školního stravování z 8,22 %. U biomléka, jehož podíl na trhu s biopotravinami je tradičně vysoký (Šejnohová a kol. 2010), je situace poněkud odlišná, ovšem ani zde neplatí, že by hodnota místní produkce ekologického zemědělství převyšovala poptávku školního stravování. Srovnání s hodnotami celkové konvenční produkce ukazuje na nezanedbatelný rozsah spotřeby formou školního stravování, v rámci něhož se každý školní den uvaří oběd pro více než 1 700 000 strávníků. Například u zeleniny dosahuje podíl poptávky školního stravování na celkové roční konvenční produkci zeleniny 11,14 %.

Je třeba uvést, že provedený výpočet má řadu omezení. Jedná se o srovnání celkové hodnoty poptávky školních jídelen odvozené od norem spotřebního koše a celkové hodnoty zemědělské produkce z dat zemědělské statistiky. Je patrné, že tržní nabídku ovlivňuje celá řada ostatních faktorů, především zahraniční dovoz a vývoz (např. celkový objem dovozu konvenční zeleniny převyšuje dvojnásobně celkovou domácí produkci, nezanedbatelné množství výpěstku je naopak exportováno; MZe 2015b). Výpočet také nezohledňuje strukturu zeleniny nebo meziroční kolísání sklizně. Také výživové normy mohou být dále násobeny koeficientem, který výpočet nezohledňuje, koeficient však slouží pouze přepočítává váhové úbytky způsobené zpracováním u již nakoupených potravin jako v případě mražené nebo sušené zeleniny, sušeného mléka nebo bramborové kaše v prášku (www.vyzivaspol.cz)

. Výsledky tak nemůžeme chápat jako příliš detailní, slouží spíše k orientačnímu srovnání produkce a spotřeby. Z tohoto srovnání nicméně vyplývá poměrně nízká kapacita lokální ekologické zemědělské produkce uspokojit poptávku školního stravování, bez ohledu na to jak se budou vyvíjet výživové normy. U ovoce a zeleniny můžeme předpokládat požadavky na zvyšování jejich zastoupení ve stravě. Je také patrné, že při posuzování je nutné zohlednit jednotlivé kategorie potravin, jejichž produkční kapacita je rozdílná. Na základě provedeného výpočtu rovněž nelze doporučit plošné podmíněné normy spotřeby biopotravin ve školních jídelnách, které by v například případě biozeleniny

alespoň v prvních letech vedly k nutnosti výrazně navýšit dovoz, čímž by byl omezen přínos z hlediska udržitelnosti. U biomléka by požadavek 10 % podílu spotřeby v biokvalitě představoval necelých 12 % místní ekologické produkce.

10.5 Zhodnocení školního stravování a jeho role

V poslední části práce se pozornost věnovala školnímu stravování z hlediska potenciálu veřejného stravování přispívat k udržitelnosti stravování a zemědělsko-potravinového systému. Jedná se o multidisciplinární problematiku, která zasahuje do oblasti veřejného zdraví, výživy, výchovy a vzdělávání, zemědělství a místní ekonomiky i životního prostředí. Snahou bylo představit systém veřejného školního stravování v tomto holistickém kontextu. Školní stravování bylo nejprve popsáno z mezinárodní perspektivy, cílem bylo představit fungování systémů v zahraničí a srovnat jejich fungování s českým charakterem. Zahraniční příklady a úspěšné realizace mohou sloužit jako inspirace pro případná opatření. Dále byly popsány základní rysy, charakteristiky a faktory, které ovlivňují podobu školního stravování v Česku. V současné době jsou základním faktorem ovlivňujícím spotřebu ve školním stravování výživové normy, které jsou částí odborníků kritizovány pro zastaralost.

Vzhledem ke komplexnímu potenciálu udržitelnosti, který se pojí s ekologickým zemědělstvím, se pozornost soustředila na možnosti podpory spotřeby biopotravin. Jedním z opatření, kterým je produkce a spotřeba biopotravin podporována v zahraničí, je uzákonění povinného podílu biopotravin v připravovaném jídle. Provedený výpočet se zaměřil na tuto otázku a realizovatelnost tohoto opatření v českém prostředí. Při zohlednění preference školních jídelen (Chlumská 2009) a realizovatelnosti analýzy byla srovnávána poptávka školního stravování s místní produkcí ekologického zemědělství v kategoriích zeleniny, brambor a mléka. Výsledná zjištění nám umožňují porovnat velikost poptávky a produkce zeleniny v biokvalitě. Samotný fakt, že až 90 % objemu spotřeby bio ovoce a zeleniny je zajišťováno dovozem (MZe 2016a) svědčí o nedostatečné místní produkci. Hlavním zjištěním je pak skutečnost, že současná produkce ekologického zemědělství v Česku není ve sledovaných kategoriích dostačující k tomu, aby mohla plošně naplňovat poptávku školního stravování, která u všech kategorií potravin převyšuje místní produkci. Mezi vybranými druhy potravin nicméně existují značné rozdíly. U biomléka dosahuje jeho roční produkce necelých 86 % roční poptávky školních jídelen a například u stanovení

podílu mléka v biokvalitě na 10 % by výsledná poptávka představovala necelých 12 % roční produkce biomléka, což naznačuje možnou realizovatelnost podobného opatření. Tržní cena mléka navíc v porovnání s konvenčním mlékem nedosahuje výrazných rozdílů.

Toto zjištění však neznamena, že podpora zavádění biopotravin do školního stravování nemá opodstatnění, naopak cílená a dlouhodobá podpora tohoto opatření ze strany státu by mohla stimulovat ekologické zemědělství a produkci biopotravin. Je však třeba zohlednit jejich strukturu a možnosti místní zemědělské produkce, vzájemné propojení se systémem školního stravování pak může prospívat oběma stranám. Možným řešením by také mohlo být například stanovení požadovaný podíl biopotravin jen pro určité kategorie potravin, jejichž produkční potenciál je dostatečný, ostatní by mohly být zapojeny později.

11 Závěr

Ústředním tématem, o kterém práce pojednává, je stravování a spotřeba potravin. Cílem je představit toto téma z komplexní perspektivy sociální geografie, tedy nejen z hlediska výživy, jak bývá k tématu nejčastěji přistupováno, ale i neméně podstatných souvislostí socioekonomických, kulturních nebo environmentálních. Vzhledem k absenci hlubšího zájmu o studium *geografie jídla* v české sociální geografii byl zvolen důraz na rešeršní metodu analýzy dokumentů, která čerpá především ze zahraniční odborné literatury. Výsledkem je obsáhlé pojednání stavu stravování v současném světě, hlavních faktorech ovlivňujících jeho vývoj, včetně posouzení historického vývoje. Představeny jsou také hlavní teoretické koncepty, jejichž reflexe může být přínosem pro odbornou veřejnost.

Téma jídla je fascinující tím, že se bezprostředně vztahuje ke všem členům společnosti a je přímým pojítkem mezi společností a přírodním prostředím, z něhož pochází. Zajímavá je variabilita pokrmů a struktura stravování, která se v průběhu historického vývoje doznala značných změn. K tomuto faktu nemůžeme být lhostejní, protože jeho vliv je zásadní – ovlivňuje přírodní prostředí skrze zemědělské systémy a je determinantem zdravotního stavu obyvatelstva.

V kontextu potřeby hledání cest k udržitelnému rozvoji společnosti hraje důležitou roli i stravování. Popsány jsou proto důležitá zjištění, výsledky výzkumů i návrhy opatření, které mají společné téma stravování a udržitelnosti. Na kritické analýzy zmíněných dokumentů můžeme principy udržitelného stravování shrnout ve čtyřech bodech: (1) podpora tradičních forem stravování, které jsou odrazem kulturního dědictví daného prostředí, (2) spotřeba potravin vyprodukovaných environmentálně šetrnými metodami (např. ekologické zemědělství), (3) umírněná spotřeba potravin živočišného původu a (4) spotřeba potravin místního původu – krátké potravinové řetězce. Stravování je vysoce individuální záležitostí, která je vyjádřením osobní identity. Přesto stravování v mnoha případech ovlivňuje veřejná sféra. Právě role veřejné sféry jako aktivního činitele určujícího nemalý objem poptávky po potravinách a její potenciál k prosazování udržitelných mechanismů byl dalším předmětem výzkumu. Veřejné stravování existuje ve školách, nemocnicích, armádě nebo věznicích a právě „uvědomělé“ nákupy ze strany veřejných institucí nebo například municipalit jsou v poslední době stále častěji realizovány, stejně jako se stávají objektem zájmu odborníků. Podle Rentinga a Wiskerke (2010) je toto téma jednou z os nové geografie potravin. Výzkumnou otázkou tedy byla

skutečnost, nakolik je možné aplikovat zjištěné principy udržitelného stravování ve veřejném stravovacím systému, jaké jsou možné přínosy a bariéry takových snah. K tomuto cíli bylo zvoleno školní stravování – systém, který má v Česku dlouhou tradici i rozsah v porovnání s mnohými zahraničními zeměmi. Vzhledem ke komplexitě problematiky byla výzkumná otázka zjednodušena na možnosti uplatnění biopotravin v systému školního stravování.

V této části byl zhodnocen současný stav školního stravování v Česku a posouzeny hlavní faktory i zájmové skupiny ovlivňující jeho vývoj. Problematika zavádění biopotravin ve školách není tématem novým, na tomto poli již bylo učiněno několik projektů, je však stále okrajovým tématem, kterému chybí stabilní podpora, jak ze strany státu, tak i širší veřejnosti, která se obává především vyšších cen ve spojení s biopotravinami (Dědina a kol. 2014). Je ovšem prokázáno, že poměrné zastoupení biopotravin ve školním stravování by na finanční náklady mělo nepatrný vliv (Dědina a kol. 2014). Otázkou ovšem zůstává, jaké jsou možnosti místní produkce ekologického zemědělství ve srovnání s poptávkou školního stravování. V provedené analýze je hodnota poptávky (díky znalosti počtu školáků a výživových norem) porovnávána s hodnotami ekologické produkce ve zvolených kategoriích zeleniny, brambor a mléka. Výsledky ukazují dvě podstatné skutečnosti. Jednak místní produkce ekologického zemědělství není dostatečná k plošnému naplnění poptávky školních jídelen. Dále jsou mezi jednotlivými kategoriemi značné rozdíly a je proto třeba zohledňovat jednotlivé druhy potravin (například relativně vysoká produkce biomléka se nejvíce vyrovnává poptávce školních jídelen, naopak celková roční produkce biozeleniny odpovídá pouze 4,71 % roční poptávky systému školního stravování). Při případné podpoře zavádění biopotravin v systému školního stravování, která je jistě žádoucí a z dlouhodobé perspektivy nezbytná, je třeba zohledňovat jednotlivé druhy potravin a podporu provádět promyšlenými kroky. Pozitivním rysem vývoje je skutečnost, že existují občanské iniciativy, které se snaží spotřebu biopotravin ve školních jídelnách prosazovat, navrhované změny se však týkají i řady dalších důležitých opatření, jako úpravy výživových norem dle nejnovějších poznatků nebo snahy informovat a vzdělávat zaměstnance, rodiče i samotné děti. Téma jídla je však vysoce emotivní a individuální a názory na podobu školního stravování se mohou rozcházet. Pro prosazení přínosných změn je však nezbytné právě nalezení konsensu a spolupráce všech zúčastněných stran.

Stravování v rámci geografie jídla představuje zajímavý a obsáhlý předmět výzkumu, který si jistě zaslouží pozornost. V souvislosti s koncepcí udržitelného rozvoje je tématem více než aktuálním. Jakým způsobem bude k této problematice přistupováno ze strany veřejných institucí, je zatím otázkou. Zahraniční příklady některých úspěšných realizací dávají naději na rostoucí zájem a podporu nejen ze strany spotřebitelů, ale i veřejných institucí, která je podstatná. Přínosy v oblastech jako kvalita životního prostředí nebo zdravotní stav obyvatelstva jsou obtížně vyčíslitelné, ale o to důležitější.

ZDROJE

- BEARDSWORTH, A., KEIL, T. (1997): *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. Routledge, London, 288 s.
- BELL, D., VALENTINE, G. (1997): *Consuming geographies: We are what we eat*. Routledge, Abingdon, 248 s.
- BIČÍK, I., JANČÁK, V. (2005): Transformační procesy v českém zemědělství po roce 1990. Katedra sociální geografie a regionálního rozvoje PřF UK, Praha, 104 s.
- BIČÍKOVÁ, K. (2014): *Obezita ve světle socio-ekonomických nerovností*. Diplomová práce. Institut sociologických studií, FSV UK, Praha, 97 s.
- BERANOVÁ, M. (2015): *Jídlo a pití v pravěku a středověku*. Academia, Praha 553 s.
- BOWEN, G. (2009): Document Analysis as a Qualitative Research Method. *Qualitative Research Journal*, 9, č. 2, s. 27–40.
- CABALLERO, B., POPKIN, B., M. (2002): *The Nutrition Transition: Diet and Disease in the Developing World*. Academic Press, London, 261 s.
- ČSÚ (2014): *Spotřeba potravin – 1948 – 2012*.
<https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-1948-az-2012-n-hjw8eg93rj>
- DĚDINA, D., ŠÁNOVÁ, P., KADERÁVKOVÁ, A. (2014): Parents' Attitudes to Introduction of Organic Food in School Catering. *Agris on-line Papers in Economics and Informatics*, 4, č. 2, s. 21–30.
- DICKEN, P. (2011): *Global Shift*. The Guilford Press, New York, 632 s.
- DILLNBERGEROVÁ, S. (2005): Industry, business and mass media as determining factors in nutrition in Slovakia. In: Oddy, D., J., Petráňová, L. (eds): *The Diffusion of Food Culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Academia, Praha, s. 277-281.
- DIXON, J. (2009): From the imperial to the empty calorie: how nutrition relations underpin food regime transitions. *Agriculture and Human Values*, 26, č. 4, s. 321-333.
- DRÄGER de TERAN, T. (2015): *Das grosse fressen. Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden*. WWF Deutschland, Berlin, 56 s.
http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Fressen_Zusammenfassung.pdf
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. (1999): *Lidé a jídlo*. ISV nakladatelství, Praha, 182 s.

ERVIN, D., C., LOPÉZ-CARR, D., LOPÉZ-CARR, A., C. (2013): The Nutrition Transition.

<http://www.oxfordbibliographies.com/view/document/obo-9780199874002/obo-9780199874002-0078.xml;jsessionid=093F77C53523776907C559FB4386E3EB>

FAO (2010): Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action. FAO, Rome, 307 s.

www.fao.org/food/sustainable-diets-and-biodiversity/en/

FAO (2012): Greening the Economy with Agriculture.

<http://www.fao.org/docrep/015/i2745e/i2745e00.pdf>

FAO (2015): Hunger portal.

<http://www.fao.org/hunger/en/>

FENDRYCHOVÁ, L. (2014): Jídlo a prostor. In: Matoušek, R., Osman, R. (eds): Prostor(y) geografie. Karolinum, Praha, s. 213–230.

FRANC, M. (2003): Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století. Výzkumné centrum pro dějiny vědy, společné pracoviště Ústavu pro soudobé dějiny Akademie věd ČR a Univerzity Karlovy v Praze, Praha, 304 s.

FRANCO, J., BORRAS, S., M. (2013): Land concentration, land grabbing and people's struggles in Europe. Transnational Institute (TNI) for European Coordination Via Campesina and Hands off the Land network, 236 s.

<https://www.tni.org/en/publication/land-concentration-land-grabbing-and-peoples-struggles-in-europe-0>

FRAŇKOVÁ, E. (2012): Ekonomická lokalizace v environmentálních souvislostech aneb Produkce a spotřeba zblízka. Disertační práce. Katedra environmentálních studií, FSS Masarykovy univerzity, Brno, 214 s.

GEDRICH, K. (2003): Determinants of nutritional behaviour: a multitude of levers for successful intervention? *Appetite*, 41, č. 3, s. 231–238.

GERBENS-LEENES, P., W., NONHEBEL, S. (2002): Consumption patterns and their effects on land required for Food. *Ecological Economics*, 42, č. 2, s. 185–199.

GERBENS-LEENES, P., W., NONHEBEL, S., KROL, M., S. (2010): Food consumption patterns and economic growth. Increasing affluence and the use of natural resources. *Appetite*, 55, č. 3, s. 597–608.

GIBNEY, M., J., MARGETTS, B., M., KEARNEY, J., M., ARAB, L. (2004): Public Health Nutrition. Blackwell, Oxford, 392 s.

GOODMAN, D., WATTS, M. (1997): Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring. Routledge, London, 383 s.

GOODMAN, D., DuPUIS, E., M. (2002): Knowing Food and Growing Food: Beyond the Production-Consumption Debate in the Sociology of Agriculture. *Sociologia Ruralis*, 42, č. 1, s. 5–22.

GOODMAN D., GOODMAN, M., K. (2009): Alternative Food Networks. In: Kitchin, R., Thrift, N. (eds): *International Encyclopedia of Human Geography*. Eliserver, Oxford, Amsterdam, s. 4:208-4:220.

GOODMAN, D., DuPUIS, E., M., GOODMAN, M., K. (2013): *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*. Routledge, Abingdon, 320 s.

GREGORY, D., JOHNSTON, R., PRATT, G., WATTS, M. J., WHATMORE, S. (2009): *The Dictionary of Human Geography*. 5. vydání. Wiley-Blackwell, Oxford. 1072 s.

GRIGG, D. (1995): The nutritional transition in Western Europe. *Journal of Historical Geography*, 22, č. 1, s. 247–261.

GUYOMARD, H., DARCY-VRILLON, B., ESNOUF, C., MARIN, M., RUSSEL, M., GUILLOU, M. (2012): Eating patterns and food systems: critical knowledge requirements for policy design and implementation. *Agriculture & Food Security*, 1, č. 13, s. 1–21.

HAMPL, M. (1998): *Realita, společnost a geografická organizace: hledání integrálního řádu*. DemoArt, Praha, 110 s.

HANKOVÁ, M. (2009): *České vegetariánství v kulturních kontextech*. Diplomová práce. Ústav etnologie. FF UK, Praha, 95 s.

HAWKES, C. (2006): Uneven dietary development: linking the policies and processes of globalization with the nutrition transition, obesity and diet-related chronic diseases. *Globalization and Health*, 2, č. 4, s. 1–18.

HAWKES, C. (2007): *Globalization and the Nutrition Transition: A Case Study. Food Policy for Developing Countries: The Role of Government in the Global Food System*. Cornell University, Ithaca, 16 s.

HÁK, T., KOVANDA, J., NONDEK, L., VAČKÁŘ, D., WEINZETTEL, J. (2015): *Metabolismus společnosti. Materiály, energie a ekosystémy*. Karolinum, Praha, 289 s.

HEINRICH BÖLL STIFTUNG (2014): *Atlas masa. Příběhy a fakta o zvířatech, která jíme*.

Heinrich-Böll-Stiftung Praha a ekologická organizace Hnutí DUHA, Praha, 72 s.
https://www.boell.de/sites/default/files/atlas_masa_2.pdf

HOLT GIMENÉZ, E., SHATTUCK, A. (2011): Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation? *The Journal of Peasant Studies*, 38, č. 1, s. 109–144.

HOLUBEC, S. (2009): *Sociologie světových systémů. Hegemonie, centra, periferie*. SLON, Praha, 206 s.

- HOPMA, J., WOODS, M. (2014): Political Geographies of 'Food Security' and 'Food Sovereignty'. *Geography Compass*, 8, č. 11, s. 773–784.
- CHLUMSKÁ, L. (2009): Biopotraviny ve školských stravovacích zařízeních. Projekt Zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení. *Country Life*, Praha, 36 s.
- CHLUMSKÁ, L., MARTINKOVÁ, E., VALEŠKA, J., VÁCLAVÍK, T. (2010): Biopotraviny (nejen) pro vaše školy. *Country Life*, Praha, 47 s.
- IAASTD (2009): Agriculture at a Crossroads: Synthesis Report. [http://www.unep.org/dewa/agassessment/reports/IAASTD/EN/Agriculture%20at%20a%20Crossroads_Synthesis%20Report%20\(English\).pdf](http://www.unep.org/dewa/agassessment/reports/IAASTD/EN/Agriculture%20at%20a%20Crossroads_Synthesis%20Report%20(English).pdf)
- JIRKŮ, J. (2016): Memento palmy. *Sedmá generace*, 25, č. 1, s. 36–39.
- JOHNSTON, J., L., FANZO, J., C., COGILL, B. (2014): Understanding Sustainable Diets: A Descriptive Analysis of the Determinants and Processes That Influence Diets and Their Impact on Health, Food Security, and Environmental Sustainability. *Advances in Nutrition*, 5, č. 4, s. 418–429.
- KADERÁVKOVÁ, A. (2013): Biopotraviny ve školním stravování. Diplomová práce. Katedra obchodu a financí, Česká zemědělská univerzita v Praze, 73 s.
- KAŠKOVÁ (2013): Role systémů značení regionálních produktů v procesu institucionalizace regionu a v jejich rozvoji. Diplomová práce. Katedra sociální geografie a regionálního rozvoje, PřF UK, Praha, 151 s.
- KEARNEY, J. (2010): Food consumption trends and drivers. *Philosophical Transactions of the Royal Society*, 365, č. 1554, s. 2793–2807.
- KHOURY, C., K., BJORKMAN, A., D., DEMPEWOLF, H., RAMIREZ-VILLEGAS, J., GUARINO, L., JARVIS, A., RIESEBERG, L., H., STRUIK, P., C. (2014): Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. *PNAS*, 111, č. 11, s. 4001–4006.
- KIPLE, K. F., ORNELAS, K., C. (2000): *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press, Cambridge, 2153 s.
- KUBÁŇOVÁ, J. (2007): Biopotraviny v kontextu ideologie zdraví. Diplomová práce, Fakulta sociálních studií, Masarykova univerzita, Brno, 101 s.
- KUŠKOVÁ, P., MARKOVÁ, A., NAJMANOVÁ, K. (2009): Češi ve spotřebitelském ráji (!?), *CENIA*, Praha, 53 s.
- KNEAFSEY, M., DOWLER, E., LAMBIE-MUMFORD, H., INMAN, A., COLLIER, R. (2013): Consumers and food security: Uncertain or empowered? *Journal of Rural Studies*, 29, s. 101–112.
- LANG, T., HEASMAN, M. (2004): *Food Wars. The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*. Earthscan, London, 365 s.

LEE, L., SIMPSON, I. (2016): Are we eating less meat? A British Social Attitudes report. NatCen, 33 s.

<http://www.natcen.ac.uk/media/1116002/vegetarian-society-bsa-2014.pdf>

LEITZMANN, C. (2003): Nutrition ecology: the contribution of vegetarian diets. The American Journal of Clinical Nutrition, 78, č. 3, s. 657S–659S.

LUCZAJ, L., PIERONI, A., TARDÍO, J., PARDO-DE-SANTAYANA, M., SOUKAND, R., SVANBERG, I., KALLE, R. (2012): Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 81, č. 4. s. 359–370.

LUDVÍK, P. (2014): Nejdůležitější právní předpisy pro školní stravování.

<http://www.rodiceaskolnijidelny.cz/pruvodce-rodice/legislativa-pro-skolni-stravovani>

MACDIARMID, J., I. (2013): Is a healthy diet an environmentally sustainable diet? Proceedings of the Nutrition Society, 72, č. 1, s. 13–20.

MARTINEZ, S., HAND, M., DA PRA, M., POLLACK, S., RALSTON, K., SMITH, T., VOGEL, S., CLARK, S., LOHR, L., LOW, S., NEWMAN, C. (2010): Local food systems. Concepts, Impacts, and Issues. United States Department of Agriculture. http://www.ers.usda.gov/media/122868/err97_1_.pdf

MAYE, D., HOLLOWAY, L., KNEAFSEY, M. (2007): Alternative Food Geographies. Representation and Practise. Eliserver, Oxford, 358 s.

McCRACKEN, K., PHILLIPS, D., R. (2009): Epidemiological Transition. In: Kitchin, R., Thrift, N. (eds): International Encyclopedia of Human Geography. Eliserver, Oxford, Amsterdam, s. 3:571-3:579.

MILLSTONE, LANG (2008): The Atlas of Food: Who eats what, where, and why. Earthscan, London, 128 s.

MLEJNKOVÁ, L., VALENTOVÁ, J., INDROVÁ, J., KOTEK, P. (2009): Služby společného stravování. Nakladatelství VŠE, Praha, 130 s.

MONTANARI, M. (2003): Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Nakladatelství Lidové noviny, Praha, 227 s.

MONTANARI, M. (2006): Food Is Culture. Columbia University Press, New York, 149 s.

MORGAN, K., SONNINO, R. (2008): The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development. Earthscan, London, 231 s.

MŠMT (2005): Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování. <http://www.msmt.cz/dokumenty/vyhlaska-c-107-2005-sb-1>

- MŠMT (2016): Statistická ročenka školství – Výkonové ukazatele.
<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/statisticka-rocenka-skolstvi-vykonove-ukazatele>
- MURDOCH, J. (2000): Networks – a new paradigm of rural development? *Journal of Rural Studies*, 16, č. 4, s. 407–419.
- MZČR (2015): Zdraví 2020: Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí. Akční plán č. 2: Správná výživa a stravovací návyky populace na období 2015–2020. Ministerstvo zdravotnictví ČR, Praha, 57 s.
- MZČR (2016): Češi žijí déle, trápí je ale civilizační nemoci. Změnit to může Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí.
http://www.mzcr.cz/dokumenty/cesi-ziji-deletrapi-je-ale-civilizacni-nemocizmenit-to-muze-narodni-strategi_9418_3030_1.html
- MZE ČR (2010): Zavádění biopotravin do škol.
<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/akcni-plan/zavadeni-biopotravin-do-skol-a.html>
- MZE ČR (2015a): Ekologické zemědělství v České republice. Ročenka 2014. Ministerstvo zemědělství ČR, Praha, 72 s.
<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/statistika-a-pruzkumy/rocenka-ekologickeho-zemedelstvi-2014.html>
- MZE ČR (2015b): Situační a výhledová zpráva: Zelenina.
http://eagri.cz/public/web/file/437276/SVZ_Zelenina_12_2015.pdf
- MZE ČR (2016a): Akční plán ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016–2020. Ministerstvo zemědělství ČR, Praha, 94 s.
<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/akcni-plan/akcni-plan-cr-pro-rozvoj-ekologickeho-2.html>
- MZE ČR (2016b): Strategie resortu Ministerstva zemědělství České republiky s výhledem do roku 2030.
http://eagri.cz/public/web/file/460683/_460659_683669_Strategie_resortu_ministerstva_zemedelstvi_s_vyhledem_do_2030.pdf
- MZE ČR (2016c): „Zelená zpráva“ – Zpráva o stavu zemědělství ČR za rok 2014.
<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/vyrocní-a-hodnoticí-zpravy/zpravy-o-stavu-zemedelstvi/>
- NOVOTNÁ, M. (2012): Konzumní kultura sociálních tříd z hlediska zvyklostí při obstarávání a spotřebě potravin. Diplomová práce. Pracoviště historické sociologie, FHS, Praha, 149 s.
- OSN (1987): Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future.
<http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>

OSN (2014): The World Population Situation in 2014.
<http://www.un.org/en/development/desa/population/publications/pdf/trends/Concise%20Report%20on%20the%20World%20Population%20Situation%202014/en.pdf>

OECD (2016): Health risks.
<https://data.oecd.org/healthrisk/overweight-or-obese-population.htm>

PARKER, K., SALAS, M., NWOSU, V., C. (2010): High fructose corn syrup: Production, uses and public health concerns. *Biotechnology and Molecular Biology Review*, 5, č. 5, s. 71–78.

PINGALI, P. (2006): Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food Policy*, 32, č. 3, s. 281–298.

POKORNÝ, J., PÁNEK, J. (1996): *Základy výživy a výživová politika*. Ediční a audiovizuální centrum VŠCHT, Praha, 158 s.

POPKIN, B., M. (2006): Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 84, č. 2, s. 289–298.

POPKIN, B., M., ADAIR, L., S., SHU WEN NG (2012): Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition Reviews*, 70, č. 1, s. 3–21.

PLICKA, K., VOLF, F., SVOLINSKÝ, K. (1960): *Český rok v pohádkách, písních, hrách a tancích, říkadlech a hádankách: Zima*. Státní nakladatelství krásné literatury, hudby a umění, Praha, 429 s.

PRETTY, J. (2008): Agricultural sustainability: concepts, principles and evidence. *Philosophical Transactions of Royal Society*, 363, s. 447–465.

REARDON, T., TIMMER, C., P., BARRETT, CH., B., BERDEGU'E, J. (2003): The Rise of Supermarkets in Africa, Asia and Latin America. *American Journal of Agricultural Economics*, 85, č.5, s. 1140–1146.

RENES, J. (2009): Agrarian Transformations. In: Kitchen, R., Thrift, N. (eds): *International Encyclopedia of Human Geography*. Eliserver, Oxford, Amsterdam, s. 1:58-1:64.

RENTING, H., WISKERKE, H. (2010): New Emerging Roles for Public Institutions and Civil Society in the Promotion of Sustainable Local Agro-Food Systems. 9th European IFSA Symposium, Proceedings of European IFSA Symposia, Vienna, s. 1902-1912.

ROBINSON, G., M. (2004): *Geographies of Agriculture: Globalisation, Restructuring and Sustainability*. Pearson Education Limited, Harlow, 331 s.

ROUDNÁ, M. (ed.) a kol. (2011): *Genetické modifikace v České republice a opatření k zajištění biologické bezpečnosti*. Ministerstvo životního prostředí, Praha, 84 s.

RSPO (2013): Principles and Criteria for the Production of Sustainable Palm Oil. Roundtable on Sustainable Palm Oil.
<http://www.rspo.org/resources/key-documents/certification/rspo-principles-and-criteria>

DE RUITER, H., KASTNER, T., NONHEBEL, S. (2014): European dietary patterns and their associated land use: Variation between and within countries. *Food Policy*, 44, s. 158–166.

THALER, S., ZESSNER, M., WEIGL, M., RECHBERGER, H., SCHILLING, K., KROISS, H. (2015): Possible implications of dietary changes on nutrient fluxes, environment and land use in Austria. *Agricultural Systems*, 136, s. 14–29.

The Economist (2013): Thought for food.
<http://www.economist.com/blogs/graphicdetail/2013/03/daily-chart-5>

TRICHOPOULOU, A., SOUKARA, S., VASILOPOULOU, E. (2007): Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 18, č. 8, s. 420–427.

SAGE, C. (2013): The interconnected challenges for food security from a food regimes perspective: Energy, climate and malconsumption. *Journal of Rural Studies*, 29, s. 71–80.

SAGE, C. (2014): The transition movement and food sovereignty: From local resilience to global engagement in food system transformation. *Journal of Consumer Culture*, 14, č. 2, s. 254–275.

SAPÍKOVÁ, K. (2014): Negativní dopady výroby a spotřeby živočišných produktů a zhodnocení jejich oceňování. Diplomová práce, Ekonomicko-správní fakulta, Masarykova univerzita, Brno, 95 s.

SHANAHAN, H., CARLSSON-KANYAMA, A., EKSTRÖM, M., P., POTAPOVA, M. (2003): Family meals and disparities in global ecosystem dependency. Three examples: Ghana, Russia and Sweden. *International Journal of Consumer Studies*, 27, č. 4, s. 283–293.

SIXTA, J., VLATAVSKÁ, K., HRONOVÁ, S., HINDLS, R. (2014): Struktura spotřeby českých domácností. *Politická ekonomie*, 62, č. 6, s. 725–748.

Skutečně zdravá škola (2015): Transformace školního stravování. Příležitost pro ozdravení české společnosti. 20 s.
http://www.skutecnezdravaskola.cz/user_uploads/Soubory/Transformace%20školního%20ostravování.pdf

SMIL, V. (2014): Eating meat: Constants and changes. *Global Food Security*, 3, č. 2, s. 67–71.

SMITH, J., JEHLIČKA, P. (2013): Quiet sustainability: Fertile lessons from Europe's pro-ductive gardeners. *Journal of Rural Studies*, 32, s. 148–157.

STORCKSDIECK GENNANT BONSMANN, S., KARDAKIS, T., WOLLGAST, J., NELSON, M., CALDEIRA, S. (2014): Mapping of National School Food Policies across the EU28 plus Norway and Switzerland. Joint Research Centre – Institute for Health and Consumer Protection, European Commission, Luxembourg, 42 s.

SONNINO, R. (2009): Quality Food, Public Procurement, and Sustainable Development: The School Meal Revolution in Rome. *Environment and Planning A*, 41, č. 2 s. 425-440.

STORY, M., NEUMARK-SZTAINER, D., FRENCH, S. (2002): Individual and environmental influences on adolescent eating behaviors. *Journal of The American Dietetic Association*, 102, č. 3, s. 40–51.

STRNADEL, Š. (2013): Místní potraviny a trvale udržitelné zemědělství: Příklad komunitou podporovaného zemědělství. Bakalářská práce. Katedra sociální geografie a regionálního rozvoje. PřF UK, Praha, 69 s.

SWINBURN, B., A., SACKS, G., HALL, K., D., McPHERSON, K., FINEGOOD, D., T., MOODIE, M., L., GORTMAKER, S., L. (2011): The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. *Lancet*, 378, č. 9793, s. 804–814.

SÝKORA, L. (2000): Globalizace a její společenské a geografické důsledky. In: Jehlička, P., Tomeš, J., Daněk, P. (eds): Stát, proctor, politika. Katedra sociální geografie a regionálního rozvoje, Univerzita Karlova, Praha, s. 59–79.

ŠEJNOHOVÁ, H., WOLLMUTHOVÁ, P., PETERKOVÁ, J., HRABALOVÁ, A. (2015): Statistická šetření ekologického zemědělství – Zpráva o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2013. Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Brno, 47 s.

ŠEJNOHOVÁ, H., PETERKOVÁ, J., DARMOVZALOVÁ, I. (2016): Statistická šetření ekologického zemědělství – Zpráva o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2014. Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Brno, 52 s.

ŠMÍD, D. (2013): Problematika dodávek zemědělských produktů do vybraných provozoven účelového stravování. Diplomová práce. Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 78 s.

ŠTIKOVÁ, O., SEKAVOVÁ, H., MRHÁLKOVÁ, I. (2009): Vliv socio-ekonomických faktorů na spotřebu potravin. Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Praha, 89 s.

ŠULCOVÁ, E., STROSSEROVÁ, A. (2008): Školní stravování (historie a aktuálně). *Zpravodaj pro školní stravování*, č. 5, s. 68–71.

UMBESA (2014): Nachhaltiger Speiseplan. Layman's Report. 32 s.
[http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20UMBESA%20-%20Layman%C2%B4s%20report%20\(Vers%201.0\)_0.pdf](http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20UMBESA%20-%20Layman%C2%B4s%20report%20(Vers%201.0)_0.pdf)

VAN DOOREN, C., MARINUSSEN, M., BLONK, H., AIKING, H., VELLINGA, P.
(2014):

Exploring dietary guidelines based on ecological and nutritional values: A comparison of six dietary patterns. Food Policy, 44, s. 36–46.

WHO (2015): Obesity and overweight.

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>

WORLD FOOD PROGRAMME (2013): State of School Feeding Worldwide 2013.

wfp.org/school-meals

Další zdroje

www.ovocedoskol.szif.cz

www.preventioninstitute.org

www.tansey.org.uk

www.vyzivaspol.cz

www.zdravaskolnijidelna.cz